

Advents Muffin mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Basismasse

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	400 g
Rum	50 g
Zimt, gemahlen	15 g
Kakaopulver	15 g
Gesamt Basismasse	2.030 g

zum Unterrühren

SCHOKOTROPFEN (7.500/KG) 4X5 KG	100 g
Gesamt zum Unterrühren	100 g

Füllung

KOKOSMAKRONEN, Masse für Kokosgebäcke, Grundrezept	270 g
Gesamt Füllung	270 g

Dekor

SCHOKOTROPFEN (25.000/KG) 4X5 KG	36 g
Hagelzucker	36 g
Gesamt Dekor	72 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die SCHOKOTROPFEN kurz unterrühren.

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die TULIP - CUPS einfüllen.

Einwaage TULIP FORM: ca. 110 g pro Stk.



Die KOKOSMAKRONEN - Masse nach Grundrezeptur herstellen und in die Muffins eindressieren.

Einwaage Kokosmakronenmasse: ca. 15 g pro Stk.

Anschließend mit SCHOKOTROPFEN und Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Einwaage SCHOKOTROPFEN: ca. 2 g pro Stk.

Einwaage Hagelzucker: ca. 2 g pro Stk.

Backtemperatur: Etagenbackofen: ca. 200 - 210 °C

Stikkenofen: ca. 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Aus Gutem das Beste backen

