

# Magic-Mandel-Muffin

**KOMPLET MANDELSOFT**
**Basismasse**

MANDELSOFT	1.000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	400 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	2.000 g

**Füllung**

KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	270 g
Gesamt Füllung	270 g

**Dekor**

FLORENTA, Mandel-Mischung, Grundrezept	180 g
Gesamt Dekor	180 g

**Verarbeitung:**

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

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

Einwaage: ca. 110 g pro Stk.

KIDDY GUSTO SOFTY kurz unter die Oberfläche eindressieren.

Einwaage: ca. 15 g pro Stück

Die FLORENTA - Mandel - Mischung lt. Grundrezeptur herstellen und die Muffins damit bestreuen.

Einwaage: ca. 10 g pro Stück

Backtemperatur:

Etagenbackofen: 200 - 210 ° C



Stikkenofen:

160 - 170 ° C

Backzeit:

25 - 30 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com