

Copa-Banana-Muffin

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Basismasse

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	220 g
Bananenpaste	20 g
Gesamt Basismasse	1.790 g

zum Unterrühren

SCHOKOTROPFEN (25.000/KG) 4X5 KG	150 g
Bananen, frisch	500 g
Gesamt zum Unterrühren	650 g

Dekor

SCHOKOTROPFEN (7.500/KG) 4X5 KG	70 g
Hagelzucker	130 g
Gesamt Dekor	200 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den kleingeschnittenen Bananen und den SCHOKOTROPFEN, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die kleingeschnittenen Bananen und die SCHOKOTROPFEN unterrühren.

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

Einwaage: ca. 120 g / pro Stk.

Backtemperatur: Etagenbackofen: 200 - 210 °C
Stikkenofen: 170 - 180 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!

