

Vegane Schoko Muffins

KOMPLET VEGA CAKE
Basismasse

VEGA CAKE	950 g
Kakaopulver	50 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g
Gesamt Basismasse	1.750 g

zum Unterrühren

SCHOKOTROPFEN 7500 STK/KG	230 g
Gesamt zum Unterrühren	230 g

Dekor

SCHOKOTROPFEN 7500 STK/KG	180 g
Gesamt Dekor	180 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den SCHOKOTROPFEN, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen.

Die SCHOKOTROPFEN zum Schluss vorsichtig unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die TULIP - CUPS einfüllen und mit den SCHOKOTROPFEN vom Dekor bestreuen.

Einwaage Masse: ca. 110 g pro Stk.

Dekor: ca. 10 g pro Stk.

Backtemperatur:

Etagenbackofen: ca. 180 °C

Stikkenofen: 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Meistertip:

Bitte beachten Sie, dass alle eingesetzten Rohstoffe die Anforderungen für eine vegane Ernährungsweise erfüllen.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com