FABRICATION DE MUFFINS NATURES AUX FOURRAGES VARIÉS

Rationnalisez votre production avec la technique d’injection de fourrages à la poche à douille.

INGRÉDIENTS

(pour 12 muffins)

Pour la pâte :

- 1 000 g de préparation pour Muffin ancel
- 360 g d’huile
- 360 g d’eau.

Pour le fourrage :

- 100 g de Fourrage Myrtille ancel
- 100 g de Garniture Citron ancel.

PRODUITS ASSOCIÉS

Muffin avec 70 moules

Préparation pour Muffins avec 70 moules tulipes en papier.

Carton de 5 kg
DLUO : 12 mois
UTILISATIONS

Muffins.

Mise en oeuvre

Dosage pour environ 14 Muffins : 1000 g de préparation + 360 g d'huile + 360 g d'eau.
Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 70 muffins de 125 g.
Conseil : pour aromatiser vos muffins, injectez à la poche à douille 200g/kg de préparation de Fourrages aux fruits ancel, de Garnitures Citron, Caramel ou Chocolat ancel, de Crème Choco-noisette Stabichoc Braun.

Avantages

Texture dense et moelleuse.
Base neutre permettant tout type d'aromatisation.
Peut être congelé cru ou cuit.
Bonne dispersion des garnitures dans la pâte.
70 moules tulipes inclus dans le carton.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Fourrage Myrtille avec
morceaux

Fourrage myrtille avec morceaux stable à la cuisson

Seau de 3 kg

DLUO : 9 mois

UTILISATIONS

Utilisation à chaud : fourrage de viennoiseries, garniture de tartes, tartelettes, chaussons...
Utilisation à froid : Fourrage de beignets, biscuits roulés, dans un montage d'entremets, mélangé à une préparation pour bavarois....

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi.

Avantages

Prêt à l'emploi.
Riche en morceaux de fruits : 70% de myrtilles
Stable à la cuisson : ne mousse pas.
Bel aspect : homogénéité entre les morceaux de fruits et le liant.
Sans colorant.

Garniture Citron

Garniture prête à l'emploi au citron

Seau de 4 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Tartes et tartelettes, fourrage de viennoiseries et pâtisseries (nature ou mélangé à hauteur de 50 % de crème pâtissière), aromatisation de crèmes ou de ganaches.

Mise en oeuvre

Dosage indicatif :
Pour 1 tartelette de 8 cm de Ø : 50 g de garniture.
Pour 10 viennoiseries : 300 g de garniture.
Pour 1 chinois : 200 g de garniture.

Avantages

Prêt à l'emploi
S'utilise en cuisson ou à froid
Texture ferme et onctueuse, facile à travailler.

Fini brillant.
Supporte la congélation.