

MUFFIN-MIX

GLUTEN-FREE

Gluten
FREE



IREKS

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Muffins, tan deliciosos como los originales

Ventajas en la elaboración:

- diversas posibilidades de procesamiento
- óptima consistencia de la masa
- elaboración sencilla y segura

miga muy esponjosa, típica de los muffins

Ventajas de calidad:

- color de la miga agradable y natural
- sabor muy bueno y agradable
- excelente conservación

Receta:

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo entero	0,500 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,150 kg
Total	2,000 kg

Tiempo de mezcla:	3 minutos, velocidad lenta
Peso de las piezas:	0,070 kg – 0,080 kg
Temperatura del horno:	180 °C, con un poco de vapor
Tiempo de horneado:	20 – 25 minutos

Proceso de elaboración:

Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea, dosificar la masa en cápsulas de muffin y hornear. Transcurridos 3 minutos, dar un poco de vapor y acabar de hornear con el tiro cerrado.

Variaciones:

La masa se puede combinar con todo tipo de ingredientes que no contengan gluten, por ejemplo, fruta, pasas, drops de chocolate, almendras, nueces, pistachos, etc. Estos ingredientes se pueden añadir a la masa o bien emplearlos como decoración.

Gluten FREE



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Gluten
FREE