

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

Muffin

Il muffin è un dolce monoporzione che si caratterizza per la particolare forma rotonda, ottenuta con un apposito stampino (sono disponibili dei vassoi da 6 stampini cadauno), e la cupola rialzata semisferica. I muffin ottenuti sono leggeri ed invitanti ad un tempo, ideali per la merenda, e possono essere personalizzati con aggiunta di pezzetti di frutta fresca o di cioccolato.

Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "0"**, zucchero, **uova in polvere**, polveri lievitanti (pirofosfato disodico, sodio bicarbonato), amido modificato, **latte scremato in polvere**, **amido di frumento**, emulsionanti (E475, E471), sale, aromi, coloranti (beta carotene).
Allergeni: Glutine, uova, latte.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua	87,5 (85)	175	350
Olio di semi	87,5 (90)	175	350

Preparazione: Con una frusta, mescolare bene gli ingredienti aggiungendo l'olio e l'acqua gradatamente fino ad ottenere una massa liscia (eventualmente aggiungere i pezzetti di frutta fresca o di cioccolato).

Riempire con un cucchiaio o un sac a poche gli appositi stampini fino a circa $\frac{3}{4}$ di altezza (con i nostri stampini il peso sarà all'incirca di g 60-70 di impasto cadauno) ed infornare.

Cuocere a 180-190°C per circa 20 minuti.

Aprire velocemente il forno a metà cottura per fare fuoriuscire un po' di vapore e poi completare la cottura.

N.B.: 1) Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.
2) Nel dosaggio n.1 è possibile arrotondare la quantità di acqua e olio al peso indicato tra parentesi.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1551 Kj 368 Kcal
Grassi	3,1 g
- di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	72,4 g
- di cui zuccheri	37,5 g
Fibre	1,5 g
Proteine	10,5 g
Sale	0,41 g
Altro	-

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060