

Muffin Pommes – Cannelle

Recette pour environ 80 pièces



RECETTE

Masse

American Cake & Muffin	3000 g
Œufs	1100 g
Huile alimentaire	1050 g
Eau	650 g

Incorporer

Paillettes à la cannelle	600 g
--------------------------	-------

Pour le remplissage

Margo Farce aux pommes	1600 g
------------------------	--------

Pour finition

Margo Farce aux pommes	1600 g
------------------------	--------

Poids total	9600 g
--------------------	---------------

PêTRISSAGE

Mélanger tous les ingrédients de la masse avec la feuille du batteur jusqu'à ce que la masse soit lisse

Temps de repos 5 minutes.

Poids par litre : environ 1 050 g

Enfin, ajoutez la cannelle Meister Vari Flakes au mélange de muffins.

Versez 80 g de mélange dans chaque capsule de muffin, ajoutez 20 g de garniture aux pommes Margo et faites cuire

avec le tirage ouvert.

CUISSON

Température du four : 200 °C = (40 °C est la température des Muffins)

Temps de cuisson : environ 35 min

FINITION

Après la cuisson, ajoutez 20 g de garniture aux pommes Margo sur chaque muffin et décorez comme vous le souhaitez.

Blueberry Muffin

Recette pour environ 58 pièces



RECETTE

Masse

American Cake & Muffin	3000 g
Œufs	1100 g
Huile alimentaire	1050 g
Eau	650 g

À rajouter ensuite

Surg.-Myrtilles	580 g
-----------------	-------

Poids total	6380 g
--------------------	---------------

PêTRISSAGE

Mélanger le American Cake & Muffin avec les autres ingrédients à vitesse moyenne et utiliser la palette jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Temps de fouettage: 5 minutes

Poids par litre : environ 1 050 g

Ensuite, incorporez les myrtilles dans le mélange.

Versez 110 g de mélange dans chaque capsule de muffin et faites cuire avec le tirage ouvert.

CUISSON

Température du four: 200 °C

Temps de cuisson : environ 35 minutes

Muffin à l'Ovomaltine

Recette pour env. 25 pièces



RECETTE

Masse

Meister Rühr & Frisch	600 g
Farine de blé type 400	400 g
Huile alimentaire	500 g
Lait	500 g
Ovomaltine	100 g
Ovomaltine Muesli	150 g

Décor

Ovomaltine Muesli	100 g
-------------------	-------

Poids total	2350 g
--------------------	---------------

PRÉPARATION

Mélanger ensemble tous les ingrédients à l'exception du Muesli Ovomaltine dans la machine avec un fouet grossier env. 3 minutes à vitesse lente jusqu'à obtention d'une masse lisse. Ajouter le Muesli Ovomaltine à la fin.

Introduire la masse dans un sac à dresser et remplir env. 90 g dans les moules à Muffin football et garnir avec env. 4 g de Muesli Ovomaltine.

CUISSON

Cuire au four les Muffins à env. 200°C avec tirage ouvert pendant env. 25 minutes.

CONSEIL PRATIQUE

Les Muffins peuvent être congelés avant la cuisson et cuits ultérieurement à volonté également dans le four du magasin.

Muffins au Citron

Recette pour 35 pièces



RECETTE

Masse

Meister Rühr & Frisch	600 g
Farine de blé type 400	400 g
Lait	500 g
Huile alimentaire	500 g
Zeste de citron	30 g
Arôme de citron	10 g

Poids total **2040 g**

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients à la machine à vitesse lente jusqu'à obtention d'une masse lisse. Verser la masse dans un sac à dresser. Remplir les capsules en papier à muffins jusqu'aux 3/4 avec la masse.

CUISSON

Cuire au four à 200° C avec tirage ouvert pendant 30 minutes env.

Muffins aux airelles végan

Recette pour 25 muffins



RECETTE

Masse

Vegan Cake & Muffin	1500 g
Huile alimentaire	525 g
Eau	600 g

Pour mélanger

Airelles	375 g
----------	-------

Décor

Noisettes hachées finement	75 g
----------------------------	------

Poids total	3075 g
--------------------	---------------

FABRICATION

Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que la masse soit lisse.

Temps de battage: 5 minutes

Incorporez les airelles surgelées à la masse battue et versez env. 120 g par capsule de muffin.

CUISSON

Température de cuisson: 200 °C

Temps de cuisson: 45 minutes

AUTRES VARIANTES

A la place des airelles, on peut aussi employer d'autres baies, du chocolat, des noix, du pavot, ...

Muffins véganes au chocolat et aux framboises

32 Muffins



RECETTE

Masse

Vegan Cake & Muffin	1500 g
Huile alimentaire	600 g
Poudre de cacao	100 g
Eau	800 g

zum Untermischen

Couverture amère grossièrement hachée	300 g
Framboises	400 g

Dekor

Noisettes hachées finement	100 g
----------------------------	-------

Poids total	3800 g
--------------------	---------------

FABRICATION

Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que la masse soit lisse.

Temps de battage: 5 minutes

Incorporez la couverture grossièrement hachée à la masse battue et versez 100 g de masse par capsule de muffin.

Enfoncez environ 3 framboises par capsule dans la masse.

CUISSON

Température de cuisson: 200 °C

Temps de cuisson: 45 minutes

AUTRES VARIANTES

À la place des framboises, vous pouvez aussi utiliser d'autres fruits, des noix ou d'autres produits.