

Préparation pour masse battue

Gourmet Muffin,

Sac de 10 kg

Réf. 20104.02

Recette

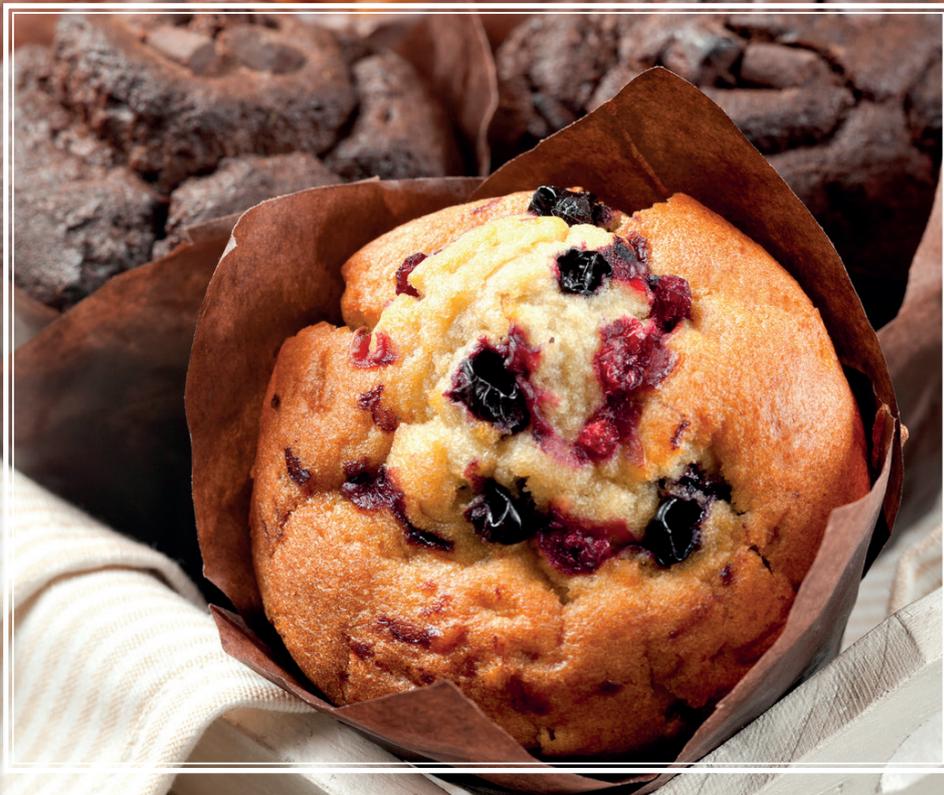
Conseil de mise en œuvre

COMPLET Gourmet Muffin.....	1 000 g
Eau.....	420 g
Œufs.....	350 g
Huile.....	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur avec un fouet à grande vitesse pendant 3 min.
2. À l'aide de la poche, dresser la masse dans des caissettes à muffin disposées sur une plaque de cuisson.
5. Cuisson : 180 à 200°C pendant 23 à 25 min.

c'est prêt !



Zoom sur

Des muffins moelleux et légers à personnaliser selon les envies pour encore plus de gourmandise.

Des fruits,
des pépites de chocolat,
etc.

Complet Gourmet Muffin



Un petit gâteau
ultra-moelleux



www.complet.fr

Notre passion, le savoir-faire !

