

Préparation pour masse battue

Gamip Muffin

Sac de 10 kg

Réf. 21739.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Muffin	1 000 g
Huile	300 g
Œufs	300 g
Eau	300 g
Garniture	200 g



1. Mélanger tous les ingrédients à la feuille dans la cuve du batteur mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.

2. Ajouter la garniture de votre choix (pépites de chocolat, raisins, fruits rouges...) et mélanger 2 min à petite vitesse. Remplir à la poche les caissettes en papier.

3. Cuisson : 25 à 30 min à 180°C.

c'est prêt !

Cette recette permet de réaliser 32 muffins de 60 g.

A titre indicatif : nos moules « tulipe » sont disponibles sous la réf. 10659.01 et nos moules « caissette muffin » sous la réf. 10047.01.



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Des « muffins » sucrés, moelleux et savoureux, qui raviront petits et grands.

Des fruits,
des pépites de chocolat,
etc.

Gamip Muffin



Un petit gâteau sucré
ultra-moelleux

Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V102022