FABRICATION DE MUFFINS CHOCOLAT AUX FOURRAGES VARIÉS

Rationnalisez votre production avec la technique d'injection de fourrages à la poche à douille.

INGRÉDIENTS

(pour 12 muffins)

Pour la pâte :

- 1 000 g de préparation pour Muffin ancel
- 360 g d'huile + 360 g d'eau
- 50 g de cacao.

Pour la garniture :

- 100 g de Fourrage Poire ancel
- 100 g de garniture choco-noisette Stabichoc Braun.

PRODUITS ASSOCIÉS

Muffin avec 70 moules

Préparation pour Muffins avec 70 moules tulipes en papier.

Carton de 5 kg
DLUO : 12 mois
UTILISATIONS

Muffins.

Mise en oeuvre

Dosage pour environ 14 Muffins : 1000 g de préparation + 360 g d'huile + 360 g d'eau.
Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 70 muffins de 125 g.
Conseil : pour aromatiser vos muffins, injectez à la poche à douille 200g/kg de préparation de Fourrages aux fruits ancel, de Garnitures Citron, Caramel ou Chocolat ancel, de Crème Choco-noisette Stabichoc Braun.

Avantages

Texture dense et moelleuse.
Base neutre permettant tout type d'aromatisation.
Peut être congelé cru ou cuit.
Bonne dispersion des garnitures dans la pâte.
70 moules tulipes inclus dans le carton.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Fourrage Poire avec
morceaux

Fourrage poire avec morceaux stable à la cuisson

Seau de 3 kg

DLUO : 9 mois

UTILISATIONS

Utilisation à chaud : fourrage de viennoiseries, garniture de tartes, tartelettes, chaussons...
Utilisation à froid : Fourrage de beignets, biscuits roulés, dans un montage d'entremets, mélangé à une préparation pour bavarois....

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi.

Avantages

Prêt à l'emploi.
Riche en morceaux de fruits : 78% de poires
Stable à la cuisson : ne mousse pas.
Bel aspect : homogénéité entre les morceaux de fruits et le liant.
Sans colorant.

Stabichoc

Crème de fourrage cacao-noisette.

Seau de 6 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Fourrage de viennoiseries, pâtisseries (cakes, marbrés, tartelettes), biscuiterie...

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : Faire fondre la quantité nécessaire au bain-marie.

Avantages

Prêt à l'emploi.
Stable à la cuisson.
Très bon goût de chocolat noisette.
Pâte onctueuse facile à travailler.
Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.