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.