

Muffins Vanille fourrés aux Fruits



Ingrédients

Muffins Vanille fourrés aux Fruits

Sonique Cream Cake Vanilla	100%	1000g
Oeufs	35%	350g
Huile	30%	300g
Fruits stables à la cuisson	10%	100g
Eau env.	22.5%	225g

Mode d'emploi

Mélanger	Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple. Env. 2 minutes en première vitesse, puis environ 3 minutes en deuxième vitesse
Procédé	Remplir le fond du moule en papier avec la pâte. Déposer le fruit au milieu et recouvrir le fruit de pâte. Total env. 90 grammes, selon la taille du moule
Cuisson	Env. 30-35 minutes à 180°C



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation 27 - 95800 CERGY - France
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr

27-05-2022