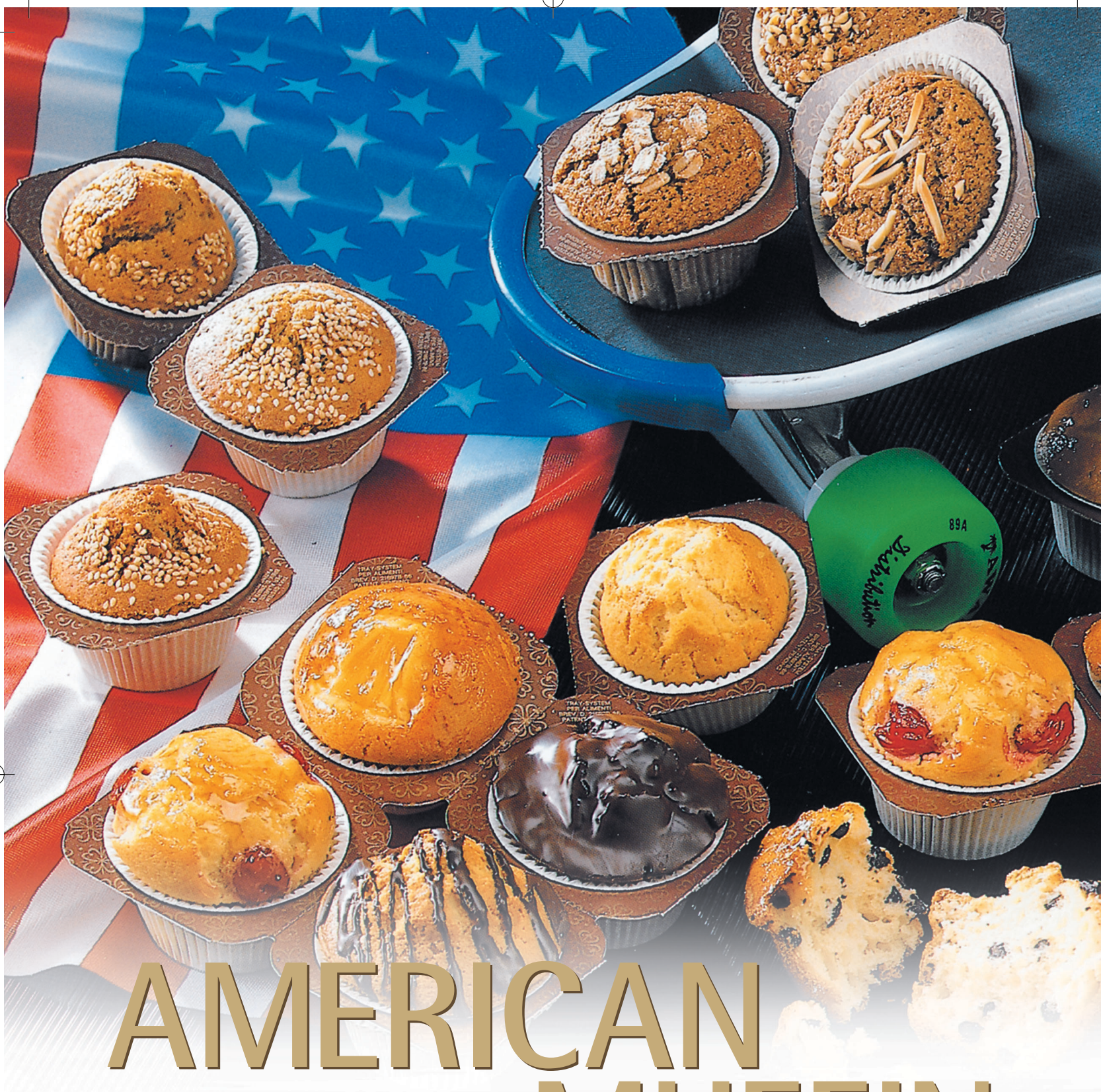




AMERICAN MUFFIN

semilavorato per la produzione di Muffin,
Plum Cake e Cookies.





American muffin è un delizioso e nutriente prodotto a base di ingredienti selezionati. È il tradizionale snack americano, di genuina qualità, "fresco dal vostro forno".

Semplice da preparare, di lunga freschezza, viene presentato negli **originali pirottini** forniti in abbinamento al prodotto o nella nuova ricetta biscotti "cookies".

muffin

dolce in pirottino monoporzione

ricetta base

American muffin	1.000 gr.
Uova	300 gr.
Olio di semi	300 gr.
Acqua	300 gr.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti circa. Colare negli appositi pirottini 60-65 gr. cadauno.

La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciole	200 gr.
Gocce di cioccolato	200 gr.
Cacao + zucchero	20 + 20 gr.
Uva sultanina	300 gr.
Mele in cubetti e cannella	300 gr.

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero in granella.

cottura

190°C per 25-30 minuti circa.

www.progress.bg.it

plum cake

ricetta

American muffin	1.000 gr.
Uova intere	450 gr.
Margarina (morbida)	350 gr.
Rhum	20 gr.

modalità d'impiego

Montare in planetaria a media velocità con spatola per 5 minuti.

Aggiungere:

Ciliegie candite	200 gr.
Uva sultanina	200 gr.
Scorze d'arancia candite	200 gr.

Mescolare delicatamente. Colare in stampi unti.

cottura

190°C per 45 minuti circa (stampi da 400 gr.).

N.B. Per ottenere la spaccatura centrale, incidere il Plum Cake con spatola dopo 10 minuti di cottura.

cookies - biscotti

ricetta

American muffin	1.500 gr.
Uova	450 gr.
Olio di semi	400 gr.
Acqua	100-125 gr.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 minuti.

Aggiungere:

Gocce di cioccolato	900 gr.
---------------------	---------

Oppure:

Gocce di cioccolato	400 gr.
Uvetta sultanina	200 gr.
Mandorle tritate	300 gr.

Mescolare lentamente.

Formare con bocchetta liscia diametro 20 cm. su carta da forno dischetti di 3-4 cm.

cottura

200°C per 15 minuti circa.

