

# KOMPLET Gourmet Muffin

*Pour de délicieux muffins légers, frais et authentiques, cuits dans une forme originale !*

*Voor overheerlijke, authentieke muffins gebakken in een originele vorm !*

MIX 100 % POUR LA RÉALISATION DE MUFFINS ET PLAQUES AVEC UNE TRÈS BONNE FRAÎCHEUR.

100% MIX VOOR DE BEREIDING VAN MUFFINS EN PLAATGEBAK, DIE LANGER VERS BLIJVEN.



*Notre Passion: Le Savoir Faire!*



# KOMPLET Gourmet Muffin

*Pour de délicieux muffins légers, frais et authentiques, cuits dans une forme originale !*

*Voor overheerlijke, authentieke muffins gebakken in een originele vorm !*

MIX 100 % POUR LA RÉALISATION DE MUFFINS ET PLAQUES AVEC UNE TRÈS BONNE FRAÎCHEUR.

100% MIX VOOR DE BEREIDING VAN MUFFINS EN PLAATGEBAK, DIE LANGER VERS BLIJVEN.



## Recette de base Tulip-Muffins / Basisrecept tulpvormige-Muffins

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
KOMPLET huile / olie	200 g
oeuf / ei	350 g
eau / water	420 g
Poids Total / Totaalgewicht	1.970 g

### Préparation / Bereiding :

Mélanger tous les ingrédients avec la feuille durant +/- 3 minutes à grande vitesse.  
Alle ingrediënten met de vlinder snel opkloppen gedurende +/- 3 minuten.

### Dosage / Dosering

Tulip-Muffin/Tulpvormige Muffin : env. / ca. 110 g

Température de cuisson / Baktemperatuur:

Four à sole / Vloeroven 200 - 210 °C

Four rotatif / Rotatiefoven

160 - 170 °C

Temps de cuisson / Baktijd :

23 - 25 min.



Muffin +/- 70 g sont faits avec Sun Muffin case 300 pcs/carton réf. 10047.01 ou Sun Muffin Trays 3.000 pcs/carton réf. 10047.02

Muffin +/- 70 g worden gemaakt met Sun Muffin case 300 stuks/karton réf. 10047.01 of Sun Muffin Trays 3.000 stuks/karton réf. 10047.02

## Recette de base Muffins de +/- 70 g ou pour plaques 60/20 Basisrecept voor Muffins van +/- 70 g of voor plaatgebak 60/20

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
KOMPLET huile / olie	230 g
oeuf / ei	450 g
eau / water	270 g
Poids Total / Totaalgewicht	1.950 g

### Préparation / Bereiding :

Mélanger tous les ingrédients avec la feuille durant +/- 3 minutes à grande vitesse.  
Alle ingrediënten met de vlinder snel opkloppen gedurende +/- 3 minuten.

### Poids de la pâte /

Deeggewicht Muffin : env. / ca. 70 g

Poids de la pâte plaques / Deeggewicht

plaatgebak 60 x 20 cm : env. / ca. 1.500 g

Température de cuisson / Baktemperatuur:

Four à sole / Vloeroven 200 - 210 °C

Four rotatif / Rotatiefoven 160 - 170 °C

Temps de cuisson / Baktijd :

Muffin 70 g 23 - 25 min.

Plaques / Plaatgebak 60/20 30 - 35 min.



### Muffin Noisette / Hazelnoten Muffin

Recette pour 20 Muffins /  
Recept voor 20 Muffins

#### Masse / Beslag:

<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	1.000 g
<b>KOMPLET huile / olie</b>	200 g
oeuf/ei	350 g
eau/water	420 g
<b>KOMPLET Kiddy Noisette Softy</b>	200 g
noisettes, hachées, grillées / gehakte, gegrilde hazelnoten	100 g

Poids Total / Totaalgewicht 2.270 g

#### Fourrage / Vulling :

<b>KOMPLET Kiddy Noisette Softy</b>	150 g
-------------------------------------	-------

#### Décor / Versiering :

noisettes, hachées, grillées / gehakte, gegrilde hazelnoten	50 g
--	------

#### Préparation / Bereiding :

Mélanger les ingrédients avec la feuille durant +/- 3 minutes à grande vitesse. Ensuite mettre env. 110 g de la masse dans les formes **KOMPLET Tulip Cups**. Pour le fourrage, ajouter **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** (10 g / pièce). Ensuite, saupoudrer avec les noisettes hachées, grillées et cuire au four.

Alle ingrediënten met de vlinder snel opkloppen gedurende +/- 3 minuten. Aansluitend de **KOMPLET Tulip Cups** met ca. 110 g van het beslag vullen. Voor de vulling, **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** (10 g / stuk) toevoegen. Daarna bestrooien met gehakte, gegrilde hazelnoten en afbakken.

#### Température de cuisson / Baktemperatuur :

**Four à sole / Vloeroven :** 200 - 210 °C

**Four rotatif / Rotatieoven :** 160 - 170 °C

**Temps de cuisson / Baktijd :** 25 - 30 min.

### Muffin Choco-Mandarines / Choco-Mandarijnen Muffin

Recette pour 20 Muffins /  
Recept voor 20 Muffins

#### Masse / Beslag:

<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	1.000 g
<b>KOMPLET huile / olie</b>	200 g
oeuf/ei	350 g
eau/water	420 g
compaund mandarine / mandarijnenpasta	20 g

Poids Total / Totaalgewicht 1.990 g

#### À incorporer / Om toe te voegen :

Mandarines (fruits en conserve) / Mandarijnen (uit blik)	150 g
Gouttes de chocolat / Chocoladedruppels	100 g

#### Décor / Versiering :

Gouttes de chocolat / Chocoladedruppels	30 g
sucre perlé / parelsuiker	30 g

#### Préparation / Bereiding :

Mélanger les ingrédients avec la feuille durant +/- 3 minutes à grande vitesse. Ensuite mélanger les mandarines et les gouttes de chocolat. Dresser env. 110 g de masse par forme **KOMPLET Tulip Cups**.

Alle ingrediënten met de vlinder snel opkloppen gedurende +/- 3 minuten. De mandarijnen en chocoladedruppels al roerende toevoegen en aansluitend de **KOMPLET Tulip Cups** met ca. 110 g van het beslag vullen.

#### Température de cuisson / Baktemperatuur :

**Four à sole / Vloeroven :** 200 - 210 °C

**Four rotatif / Rotatieoven :** 160 - 170 °C

**Temps de cuisson / Baktijd :** 25 - 30 min.

# KOMPLET Gourmet Muffin

*Pour de délicieux muffins légers, frais et authentiques, cuits dans une forme originale !*

*Voor overheerlijke, authentieke muffins gebakken in een originele vorm !*

## Schokomania Muffin

Recette pour 18 Muffins /

Recept voor 18 Muffins

### Masse / Beslag:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
KOMPLET huile / olie	200 g
oeuf / ei	350 g
eau / water	420 g

Poids Total / Totaalgewicht 1.970 g

### Décor / Versiering:

Streusel de beurre fait à base de KOMPLET Pâte Croûte Fine

Boterstreusel gemaakt op basis van KOMPLET Fijn Zanddeeg

### Préparation / Bereiding :

Mélanger les ingrédients avec la feuille durant +/- 3 minutes à grande vitesse. Ensuite dresser env. 110 g de masse par forme KOMPLET Tulip Cups. Ajouter KOMPLET Kiddy Choco Softy (10 g / pièce), saupoudrer avec le streusel de beurre (10 g) et cuire au four.

Alle ingrediënten met de vlinder snel opkloppen gedurende +/- 3 minuten. Aansluitend de KOMPLET Tulip Cups met ca. 110 g van het beslag vullen.

KOMPLET Kiddy Choco Softy (10 g / stuk) toevoegen, met boterstreusel (10 g) bestrooien en afbakken.

### Température de cuisson / Baktemperatuur :

Four à sole / Vloeroven : 200 - 210 °C

Four rotatif / Rotatieoven : 160 - 170 °C

Temps de cuisson / Baktijd : 25 - 30 min.



## Recette de base Streusel à base de KOMPLET Pâte Croûte Fine / Basisrecept Streusel op basis van KOMPLET Fijn Zanddeeg

KOMPLET Pâte Croûte Fine / Fijn Zanddeeg	1.000 g
Beurre tempéré / gecremeerde boter	500 g

Poids total / Totaalgewicht 1.500 g

### Préparation / Bereiding :

Mélanger tous les ingrédients, jusqu' à la consistance désirée pour le streusel.

Alle ingrediënten mengen, tot dat de gewenste streuselconsistentie bereikt is.



KOMPLET Benelux  
Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange  
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

*Uit het goede het beste bakken!*