

Muffins aux noisettes, 80 g avec LAMBADA

MASSE DE BASE

LAMBADA	1.000 g
eau	425 g
HUILE VEGETALE	400 g
noisettes, hâchées	200 g
Total MASSE DE BASE	2.025 g

GARNITURE

KIDDY NOISETTE	200 g
Total GARNITURE	200 g

Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients, sauf les noisettes, au batteur-mélangeur.

Ajouter à la fin les noisettes.

Fouettage:

Ensuite, remplir les moules de cuisson à l'aide d'une cuillère à glace pour grosses boules ou d'une poche et cuire.

Poids des pâtons:

Température cuisson:

Temps cuisson:

Après la cuisson, laisser refroidir et garnir avec KIDDY NOISETTE.

NB:

Pour des plus grandes quantités, vous pouvez sans problèmes utiliser la machine à doser et à fourrer.



Notre passion, le savoir-faire !

