

Рекомендации по применению сухих смесей

КПИ «Маффин» КПИ «Маффин шоколадный»

для приготовления выпечных бездрожжевых маффинов

Способ применения:

Для приготовления теста для маффинов к 1 кг смеси добавить 0,5 кг воды (воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д.) и от 0,1 до 0,15 кг масла (растительного, размягченного сливочного или маргарина). Тесто размешать венчиком до однородной массы

Выпекать на предварительно разогретой поверхности при температуре 200 - 210°C до готовности.

Маффины размером 65 г выпекаются в течение 17 – 19 минут, из 1 кг сухой смеси получается 23 – 24 штуки.

В тесто для маффинов можно добавить цукаты, кусочки шоколада, свежие ягоды (в данном случае необходимо немного увеличить время выпечки) и т.д.

Готовый продукт можно посыпать сахарной пудрой и т.д.

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в плотно закрытой упаковке, вдали от сильно пахнущих веществ, при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 85%.

Срок годности: 12 месяцев.