RUNDUM...

Muffins/Muffin Soft

BRAUN

RUNDUM...

Muffins/Muffin Soft

Grundrezepte Muffins

	Muffins 16 Stück à 110 g Einwaage	**Schoko-Muffins** 17 Stück à 110 g Einwaage
Muffins	*1000 g*	*1000 g*
Speiseöl	*400 g*	*400 g*
Wasser	*400 g*	*400 g*
Schokobella	–	*150 g*
Herstellung	● Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Min. glatt rühren. ● Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken. (Einwaage Tulpenkapseln ca. 110 g)	
Backtemperatur Muffintrays:	ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)	
Backtemperatur Tulpenkapseln:	ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit 60 g	ca. 20 bis 25 Minuten	
Backzeit 110 g	ca. 30 Minuten	

● **Hinweis:** Beim Backen in Gebäckkapseln ist der Einsatz eines Muffinblechs erforderlich.

Grundrezepte Muffin Soft

	Muffins 19 Stück à 110 g Einwaage	**Schoko-Muffins** 24 Stück à 110 g Einwaage
Muffin Soft	*1000 g*	*1000 g*
Vollei	*550 g*	*450 g*
Speiseöl	*500 g*	*500 g*
Wasser	*100 g*	*300 g*
Kakaopulver	–	*80 g*
Zucker	–	*80 g*
Schoko-Drops	–	*250 g*
Herstellung	● Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Min. glatt rühren. ● Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken. (Einwaage Tulpenkapseln ca. 110 g)	
Backtemperatur Muffintrays:	ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)	
Backtemperatur Tulpenkapseln:	ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit 60 g	ca. 20 Minuten	
Backzeit 110 g	ca. 30 Minuten	

Bezugsquelle Tulpenkapseln und Backtrays:
F. u. G. Gude GmbH, Bäckereibedarf
www.gude.de
Ansprechpartner: Norbert Werning
E-Mail: n.werning@gude.de
Tel 05971/9702-42, Fax 05971/9702-49

Bezugsquelle für Cupcake-Wrapper, z. B.:
www.amazon.de
www.meincupcake.de

Muffintrays:
Art.-Nr. 1943101
25 x 12 Stück à 60 g

Art.-Nr. 1943401
25 x 12 Stück à 100 g

Anwendungen Muffins

	Stracciatella-Muffins	Apfel-Zimt-Muffins	Blaubeer-Muffins	Walnuss-Muffins	Johannisbeer-Muffins	Rübli-Muffins	Zitronen-Mohn-Muffins	Zitronen-Mohn-Muffins mit Käsefüllung
Muffins-Masse	*1800 g*							
	Zum Schluss kurz unter die Masse rühren							
Schoko-Pailletten	*100 g*	–	–	–	–	–	–	–
Zimt	–	*10 g*	–	–	–	–	–	–
Apfelwürfel, gefrostet	–	*250 g*	–	–	–	–	–	–
Blaubeeren, TK	–	–	*200 g*	–	–	–	–	–
Kabi	–	–	*10 g*	–	*10 g*	–	–	–
Nürnberger Lebkuchen Gewürzmischung	–	–	–	*15 g*	–	–	–	–
Walnüsse, gehackt	–	–	–	*250 g*	–	–	–	–
Johannisbeeren, TK	–	–	–	–	*200 g*	–	–	–
Möhren, TK, grob geraspelt	–	–	–	–	–	*350 g*	–	–
NussgeNuss	–	–	–	–	–	*80 g*	–	–
Mohna	–	–	–	–	–	–	*120 g*	*120 g*
Limone	–	–	–	–	–	–	*30 g*	*30 g*
	Vor dem Backen aufstreuen bzw. mittig eindressieren							
Streusel	–	*220 g (10 g je Muffin)*	–	–	–	–	–	–
Quarkmasse mit **Käse-frisch flach**	–	–	–	–	–	–	–	*420 g (20 g je Muffin)*
	Dekoration nach Belieben bzw. gemäß der Abbildungen							

Anwendungen Muffin Soft

	Stracciatella-Muffins	Apfel-Zimt-Muffins	Blaubeer-Muffins	Walnuss-Muffins	Johannisbeer-Muffins	Rübli-Muffins	Zitronen-Mohn-Muffins	Zitronen-Mohn-Muffins mit Käsefüllung
Muffin Soft-Masse	*2150 g*							
	Zum Schluss kurz unter die Masse rühren							
Schoko-Pailletten	*120 g*	–	–	–	–	–	–	–
Zimt	–	*10 g*	–	–	–	–	–	–
Apfelwürfel, gefrostet	–	*300 g*	–	–	–	–	–	–
Blaubeeren, TK	–	–	*250 g*	–	–	–	–	–
Kabi	–	–	*10 g*	–	*10 g*	–	–	–
Nürnberger Lebkuchen Gewürzmischung	–	–	–	*20 g*	–	–	–	–
Walnüsse, gehackt	–	–	–	*300 g*	–	–	–	–
Johannisbeeren, TK	–	–	–	–	*250 g*	–	–	–
Möhren, TK, grob geraspelt	–	–	–	–	–	*400 g*	–	–
NussgeNuss	–	–	–	–	–	*100 g*	–	–
Mohna	–	–	–	–	–	–	*150 g*	*150 g*
Limone	–	–	–	–	–	–	*40 g*	*40 g*
	Vor dem Backen aufstreuen bzw. mittig eindressieren							
Streusel	–	*200 g (10 g je Muffin)*	–	–	–	–	–	–
Quarkmasse mit **Käse-frisch flach**	–	–	–	–	–	–	–	*420 g (20 g je Muffin)*
	Dekoration nach Belieben bzw. gemäß der Abbildungen							

Donauwellen-Cupcake

44 Stück à 60 g Einwaage

Betriebsrezept

Muffinmasse

1000 g	**Muffin Soft**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Min. glatt rühren.
550 g	Vollei	
500 g	Speiseöl	
100 g	Wasser	
5 g	**Combani**	
125 g	**Schokobella**	
125 g	Schoko-Drops	
240 g	Dunstsauerkirschen	

Buttercreme

850 g	Buttercreme mit **Cremonte**

Dekor

50 g	**Morella Top**

Herstellung

- Von der Muffinmasse 900 g abnehmen und mit **Schokobella** und den Schoko-Drops verrühren.
- Die helle Muffinmasse in die Muffinformen einfüllen.
- Mit der dunklen Muffinmasse auffüllen und die Sauerkirschen aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Buttercreme aufdressieren und kalt stellen.
- Mit **Morella Top** absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190 °C
  Backzeit: ca. 20 Minuten

Barcelona-Cupcake

36 Stück à 60 g Einwaage

Betriebsrezept

Muffinmasse

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Min. glatt rühren.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
20 g	**Orangella**	
360 g	**Fruchti-Top Orange**	

Orangen-Joghurtcreme

200 g	**Joghurt-Füllcreme**	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Min. aufschlagen.
200 g	Wasser, kalt	
300 g	Sahne, flüssig, kalt	
40 g	**Dessertpaste Orange**	

Dekor

360 g	**Fruchti-Top Orange**

Herstellung

- Ca. 50 g Muffinmasse in die Muffinformen füllen, **Fruchti-Top Orange** eindressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Orangen-Joghurtcreme aufdressieren.
- In die Mitte **Fruchti-Top Orange** aufdressieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190 °C
  Backzeit: ca. 20 bis 25 Minuten

Offizieller Förderer
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

05.2015 Que

BRAUN

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE