

Muffins

Мафіни

Смачно та зручно!



*Every patisserie
creation has a
story to tell*

CLASSIC MUFFIN

Мафін з'явився на початку 11 століття в Уельсі, але з часом він набув популярності і став класичним компаньйоном до післяобіднього чаю.

Лише в 19 столітті рецепт мафінів перетнув Атлантику до Північної Америки, еволюціонувавши в кекс в американському стилі.



МАФІН КЛАСИЧНИЙ



ІНГРЕДІЄНТИ

Ванільний н/ф:

Суха суміш Ізі Мафін Ванільний Лайт / Easy Muffin Vanilla light	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого ґатунку	0,400 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця курячі або меланж	0,400 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,200 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Маса кексу до випікання= 80 гр.
Маса кексу після випікання= 72 гр.

МЕТОД

Ванільний н/ф

Всі компоненти змішати однофазно та перемішати лопаткою протягом 1 хв на повільній швидкості та 2 хв на середній. Заповнити форми для мафінів на 2\3, близько 80 гр.
За бажанням в центр відсадити начинку 12-15 гр.
Випікати при t=170°C, 15-20 хв для конвекційної печі.

МАФІН ВАНІЛЬНИЙ з фруктовою начинкою



ІНГРЕДІЄНТИ

Ванільний н/ф:

Суха суміш Ізі Мафін Ванільний Лайт / Easy Muffin Vanilla light	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого гатунку	0,400 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця курячі або меланж	0,400 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,200 кг

НАПОВНЕННЯ:

Пурафіл за смаком манго-маракуйя/ Purafil Mango-Passion fruit	0,025 кг
---	----------

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Охолоджені кекси наповнити фруктовими наповнювачами.

МЕТОД

ТІСТО н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно наступним чином: в рідкі компоненти (яйця, олія, вода, цукор) вносимо сухі (борошно пшеничне, суміш), перемішуємо лопаткою **2 хвилини** на повільній швидкості і **2 хвилини** на середній швидкості. Готове тісто не повинно мати грудочок. Розкласти тісто по паперовим формам по 85 г. Температура випічки **165-170°C, 25-30 хв.** в залежності від типу печі.

НАПОВНЕННЯ

Остиглі мафіни наповнити готовою фруктовою начинкою через кондитерський мішок.

МАФІН ШОКОЛАДНИЙ КЛАСИЧНИЙ



ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадний н/ф:

Суха суміш Ізі Дарк Мафін/Easy Dark Muffin	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого гатунку	0,350 кг
Цукор-пісок	0,300 кг
Яйця курячі або меланж	0,350 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,200 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Маса кексу до випікання= 80 гр.
Маса кексу після випікання= 72 гр.

МЕТОД

Шоколадний н/ф

Всі компоненти змішати однофазно та перемішати лопаткою протягом 1 хв на повільній швидкості та 2 хв на середній. Заповнити форми для мафінів на 2\3, близько 80 гр.

За бажанням в центр відсадити начинку 12-15 гр.

Випікати при t=170-С, 15-20 хв.

МАФІН ШОКОЛАДНИЙ З ВАНІЛЬНОЮ НАЧИНКОЮ



ІНГРЕДІЄНТИ

Шоколадний н/ф:

Суха суміш Ізі Дарк Мафін/Easy Dark Muffin	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого гатунку	0,350 кг
Цукор-пісок	0,300 кг
Яйця курячі або меланж	0,350 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,200 кг

НАПОВНЕННЯ:

Начинка Кремфіл Класік Ваніла/ Cremfil Classic Vanilla	0,025 кг
---	-----------------

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Маса кексу до випікання= 80 гр.

Маса кексу після випікання= 72 гр.

МЕТОД

Шоколадний н/ф

Всі компоненти змішати однофазно та перемішати лопаткою протягом 1 хв на повільній швидкості та 2 хв на середній. Заповнити форми для мафінів на 2\3, близько 80 гр.

За бажанням в центр відсадити начинку 12-15 гр.

Випікати при t=170-С, 15-20 хв.

НАПОВНЕННЯ

Остиглі мафіни наповнити готовою кремовою начинкою через кондитерський мішок.

МАФІН ШОКОЛАДНО- КОКОСОВИЙ



ІНГРЕДІЄНТИ

Ванільно-кокосовий н/ф

Суха суміш Easy Muffin Vanilla Light	0,165 кг
Начинка Cremfil Coconut	0,150 кг
Борошно пшеничне	0,231 кг
Цукор пісок	0,246 кг
Олія соняшникова	0,231 кг
Вода	0,165 кг
Яйце або яєчний меланж	0,240 кг

Шоколадний н/ф

Суха суміш Easy Dark Muffin	0,085 кг
Борошно пшеничне	0,119 кг
Цукор пісок	0,160 кг
Олія соняшникова	0,231 кг
Вода	0,165 кг
Яйце або яєчний меланж	0,240 кг

МЕТОД

Ванільно-кокосовий н/ф

Приготування тіста відбувається одночасно. У діжу міксера зважити спочатку рідкі компоненти потім сухі. Перемішати лопаткою протягом 2 хвилин на повільній швидкості і ще 2 хвилини на середній

Шоколадний н/ф

Приготування тіста відбувається одночасно. У діжу міксера зважити спочатку рідкі компоненти потім сухі. Перемішати лопаткою протягом 2 хвилин на повільній швидкості і ще 2 хвилини на середній

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Тісто порційно відсадити у форму. Спосіб відсадки може відрізнятися від бажаного малюнку випеченого нф. В один кондитерський мішок помістити мішок з ванільно-кокосовим тістом та мішок з шоколадним тістом. Відсаджуємо тісто у форму з однаковим натиском. Випікати при температурі 175-180°C, 30 хв (в залежності від ваги тістової заготовки). Після випічки та охолодження нанести білкове покриття та прикрасити.

МАФІН ШОКОЛАДНИЙ З МАЛИНОВО- АПЕЛЬСИНОВОЮ НАЧИНКОЮ



ІНГРЕДІЄНТИ

ТІСТО н/ф:

Суха суміш Easy Chocolate Muffin	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого гатунку	0,350 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця курячі або меланж	0,400 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,250 кг

ДЕКОРУВАННЯ:

Горіх фундук подрібнений	0,010 кг
Чорний шоколад в каплях Grains 10000 Noir	0,010 кг

НАПОВНЕННЯ:

Кремфіл Апельсиновий крем / Cremfil Orange cream	0,025 кг
Топфіл Малина гомогенна 60% / Topfil Raspberry Smooth 60%	0,025 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Охолоджені кекси наповнити фруктовими наповнювачами.

МЕТОД

ТІСТО н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно наступним чином: в рідкі компоненти (яйця, олія, вода, цукор) вносимо сухі (борошно пшеничне, суміш), перемішуємо лопаткою **2 хвилини** на повільній швидкості і **2 хвилини** на середній швидкості. Готове тісто не повинно мати грудочок. Розкласти тісто по паперовим формам по 85 г. Температура випічки **165-170°C, 25-30 хв**, в залежності від типу печі.

ДЕКОРУВАННЯ

Перед випіканням на поверхню тіста покласти подрібнений горіх фундук та чорний шоколад в краплях Grains 10000 Noir.

НАПОВНЕННЯ

Остиглі мафіни наповнити готовою фруктовою начинкою через кондитерський мішок.

Мафін з начинкою Смубіс



ІНГРЕДІЄНТИ

Ванільний н/ф

Суха суміш Ізі Мафін	0,250 кг
Ванільний	
Борошно пшеничне в.г.	0,350 кг
Олія	0,350 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця або меланж	0,400 кг
Вода (20-25 °C)	0,250 кг

Начинка Смубіс:

SmooBees /Смубіс в асортименті:	0,100 кг
Полуниця/ Лимон/ Чорниця/ Кава/Карамель	

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Маса кексу до випікання= 80 гр.

Маса кексу після випікання= 72 гр.

МЕТОД

Мафін н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно наступним чином: в рідкі компоненти вносимо сухі, перемішуємо лопаткою 2 хв на повільній швидкості і 1 хв на середній швидкості. Вносимо начинку **SmooBees /Смубіс** в готове тісто та перемішуємо до однорідності. Температура випічки 170-180°C, 20-35 хв, в залежності від типу печі і маси тіста.

Начинка Смубіс

Начинка термостабільна та повністю готова до використання.

МАФІН ВЕСНЯНИЙ з начинкою



ІНГРЕДІЄНТИ

ТІСТО н/ф:

Суха суміш Ізі Мафін Ванільний	0,250 кг
Борошно пшеничне вищого ґатунку	0,320 кг
Цукор-пісок	0,400 кг
Яйця курячі або меланж	0,400 кг
Олія рослинна	0,350 кг
Вода (20-25°C)	0,250 кг
Суміш Ізі Акті Спонж Грін Велвет / Ізі Спонж Перпл Велвет	0,030 кг

ДЕКОРУВАННЯ - КРЕМ:

Вершки Festipak/ Фестіпак (не солодкі)	0,300 кг
Кремфіл класік з ароматом ванілі	0,150 кг
Всього	0,450 кг

НАПОВНЕННЯ:

Кремфіл Лимонний крем	0,030 кг
Топфіл Малина 60%	0,030 кг

КОМПОЗИЦІЯ & ДЕКОРУВАННЯ

Охолоджені кекси наповнити фруктовими наповнювачами.

МЕТОД

ТІСТО н/ф

Приготування тіста відбувається однофазно наступним чином: в рідкі компоненти (яйця, олія, вода, цукор) вносимо сухі (борошно пшеничне, суміші), перемішуємо лопаткою **2 хвилини** на повільній швидкості і **2 хвилини** на середній швидкості. Готове тісто не повинно мати грудочок. Розкласти тісто по паперовим формам по 90 г. Температура випічки **165-170°C, 25-30 хв.** в залежності від типу печі.

ДЕКОРУВАННЯ

В чан міксеру покласти вершки та начинку кремфіл класік ваніль, перемішувати прутковим вінчиком на середній швидкості до потрібної консистенції. За допомогою кондитерського мішку відсадити на поверхню мафіну в кількості 20 г.

НАПОВНЕННЯ

Остиглі мафіни наповнити готовою фруктовою начинкою через кондитерський мішок. Поверхню мафіну змастити тонким шаром кремфілу або топфілу та приклеїть кольорову крихту.

СУМІШІ ПУРАТОС ДЯ ПРИГОТУВАННЯ МАФІНІВ



Ізі Мафін Ванільний

Концентрована
суміш для
приготування
класичних
американських
ванільних мафінів
характерної
форми і структури.



Ізі Мафін Ванільний

Лайт

Концентрована
суміш для
приготування
класичних мафінів і
кексів з ванільним
ароматом.



Ізі Дарк Мафін

Концентрована
суміш для
приготування
класичних
американських
мафінів і кексів з
вираженням смаком і
кольором чорного
шоколаду.



Ізі Чоколат Мафін

Концентрована
суміш для
приготування
класичних
американських
шоколадних мафінів
з характерною
формою і
структурою.

МАФІНИ КАТАЛОГ

ТОВ «Пуратос Україна»
65003 Україна, Одеса,
вул. Чорноморського Козацтва 115
тел.+38 (0482) 30-35-58
e-mail: Office_ukr@puratos.com
www.puratos.com.ua

Слідкуйте за нами в Фейсбук та Інстаграм



За більш детальною інформацією звертайтеся
до свого регіонального менеджера