BVP93.26.E2.3

MUFFINS RÉDUITS EN ŒUFS DE 40%, FOURRÉS LAIT & NOISETTES

Muffins gourmands réduits en œufs grâce à un remplacement astucieux, pour réduire l'empreinte carbone et les coûts, fourrés d'un délicieux fourrage Lait & Noisettes.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1608 KJ 413 Kcal
Matières grasses	21,3 g
dont acides gras saturés	3,1 g
Glucides	50,2 g
dont sucres	26,1 g
Protéines	4,6 g
Sel	0,7 g
Fibres	0,8 g

NUTRI-SCORE A B C D E

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

EGG 'N EASY PLUS CL - CSM

Prémix permettant la réduction en œuf entier

- Solution Cleaner Label
- Réduction des coûts et de l'empreinte carbone
- Dosage à 25 % sur la quantité d'œuf :

  100 g d'œuf entier liquide = 25 g de EGG 'N EASY + 75 g d' eau

CREAMI HAZELNUT AND MILK - CSM

Fourrage lait et noisettes

- Saveur tendance
- Gourmand

AMI INGRÉDIENTS

BVP93.26.E2.3

MUFFINS RÉDUITS EN ŒUFS DE 40%, FOURRÉS LAIT & NOISETTES

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS BASE MUFFIN	ORDRE	Témoin	-40% d'œufs
		%	%
SUCRE EN POUDRE	A	17,55%	17,55%
ŒUF ENTIER PASTEURISÉ	A	15,54%	9,32%
EAU	A	7,52%	7,52%
EAU	A	-	4,66%
EGG 'N EASY PLUS CL	A	-	1,55%
SEL	A	0,80%	0,80%
FARINE DE BLÉ T55	B	29,10%	29,10%
BOESON PREMIUM PP	B	0,90%	0,90%
HUILE DE COLZA	C	17,55%	17,55%
GLYCERINE 99.5% AMI PALM FREE	C	6,02%	6,02%
SIROP DE GLUCOSE	C	5,02%	5,02%

INGRÉDIENTS ASSEMBLAGE	ORDRE	Témoin	-40% d'œufs
		%	%
BASE MUFFIN	A	80,00%	80,00%
CREAMI HAZELNUT & MILK	B	20,00%	20,00%

PRÉPARATION

1 - Mélanger le sucre, le sel , l'eau, les œufs et le EGG N EASY PLUS CL dans le bol du robot pâtissier à la feuille à vitesse 2 pendant 1 min

2- Mélanger la farine et la poudre à lever et les ajouter au mélange précédent, mélanger à vitesse 2 pendant 1 min

3- Ajouter la glycérine, le sirop de glucose et l'huile de colza et mélanger à vitesse 2 pendant 1 min dans le robot pâtissier équipé de la feuille

4 - Laisser reposer la pâte 30 min à température ambiante

5 - Appliquer un spray anti adhésif TRENNOL sur les moules à muffins.

6 - Déposer la pâte dans les moules à muffins (56 grammes de pâte).

7 - Cuire au four ventilé (180 °C) pendant 16 min. Pendant la cuisson, tempérer le fourrage à 30-35°C au bain-marie.

8 - Sortir les muffins du four sans les démouler. Laisser refroidir max 5 min.

9 - A l'aide d'une poche équipée d'une douille longue, injecter 14 grammes de fourrage par le haut de chaque muffin encore chaud en centrant la douille et en appuyant délicatement sur la poche en veillant à ne pas transpercer le muffin.

10 - Attendre le refroidissement complet et démouler.

AMI INGRÉDIENTS