



FICHA DE APLICACIÓN DE PREMEZCLAS
PM MUFFINS
12.04.21.003

Fecha: 01.04.2022

Revisión: 6

RECETA

RECETA SUGERIDA

PM MUFFINS	1 Kg	25 Kg
HUEVO	0,175 Kg	4,375 Kg
ACEITE	0,340 Kg	8,500 Kg
AGUA	0,310 Kg	7,750 Kg

RECETA PREMIUM

PM MUFFINS	1 Kg	25 Kg
HUEVO	0,175 Kg	4,375 Kg
ACEITE	0,380 Kg	9,500 Kg
AGUA	0,280 Kg	7,000 Kg

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- 1- Incorporar en la mezcladora o amasadora los huevos, el aceite, el agua y sobre ellos la Pre mezcla.
- 2- Mezclar 2 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- 3- En último minuto de mezcla agregar inclusiones: frambuesas, chip de chocolate, arándanos, etc.
- 4- Verter 120 gramos de batido en moldes de muffin.
- 5- Hornear a 220 °C durante 20 minutos aproximadamente.
- 6- Dejar enfriar antes de envasar.

RENDIMIENTO ESTIMADO

BATCH (25 Kg.)

Total Batido	45,625 Kg.
Pérdida en el horno	10 %
Rendimiento en piezas	380,20 unidades
Peso unidad cruda	0,120 Kg.