



Linea Horeca

WONDERMUFFIN SAVOURY



Muffin salati

Ricetta base	
WONDERMUFFIN SAVOURY	g 1.000
Acqua	g 400
Olio di semi	g 400
Totale peso	g 1800

Miscelare tutti gli ingredienti per 4-5 minuti in planetaria a bassa velocità con foglia. Aggiungere gli ingredienti caratterizzanti e cuocere a 170-180°C per tempi variabili in funzione della pezzatura del muffin.

INGREDIENTI DA AGGIUNGERE per 1 kg di massa

MUFFIN PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Prosciutto cotto g 200

Edam g 200

MUFFIN SPECK E MOZZARELLA

Speck a cubetti g 150

Mozzarella a cubetti g 100

MUFFIN AI FUNGHI

Funghi tritati g 120

Formaggio grana g 100

Prezzemolo g 10

MUFFIN SALMONE E ANETO

Salmone affumicato g 120



Linea Horeca

WONDERMUFFIN SAVOURY

Aneto g 10

MUFFIN CON GAMBERI ALL'INDIANA

Gamberetti g 300

Curcuma g 5

Cerfoglio g 5

MUFFIN CON ZUCCHINE E PROVOLA

Zucchine a julienne g 200

Provola a cubetti g 120

MUFFIN ASPARAGI E MIMOSA

Asparagi sbollentati g 200

Mimosa q.b.

MUFFIN ALLA ZUCCA (si consiglia di ridurre la quantità di acqua in ricetta di circa 50-100 grammi)

Purea di zucca g 300

Dulcamara (granella di amaretto) q.b.

MUFFIN TRICOLORE

Bianco:

Formaggio grana grattugiato g 100

Verde:

Spinaci sbollentati tritati g 150

Formaggio grana grattugiato g 30

Rosso:

Concentrato di pomodoro g 150

Formaggio grana grattugiato g 30