

# Formula: Muffins Vainilla

MATERIAS PRIMAS	CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
HARINA (300 W)		<del>X</del>	0.0 %
HARINA (100 W)	1,000		18.4 %
AZUCAR	1,300	130.0 %	23.9 %
LECHE ENTERA LIQUIDA	1,000	100.0 %	18.4 %
MANTEQUILLA	1,000	100.0 %	18.4 %
HUEVO LIQUIDO	700	70.0 %	12.9 %
AZUCAR MORENO	400	40.0 %	7.3 %
IMPULSOR	40	4.0 %	0.7 %
SAL	2	0.2 %	0.0 %
AROMA VAINILLA	1	0.1 %	0.0 %
AROMA DE CANELA	1	0.1 %	0.0 %
<b>TOTAL MASA.....</b>	<b>5,444</b>	<b>% Sobre la HARINA</b>	<b>100.0 %</b>
<b>DECORACION</b>			
		↓	
AZUCAR	70	7.0 %	
<b>TOTAL RELLENO.....</b>	<b>70</b>		
<b>T A L (+1+2+3) .....</b>	<b>5,514</b>		
<b>Datos</b>			
o masa Pieza.....	80 Grs		
o relleno Pieza.....	0 Grs		
o Total pieza.....	80 Grs		
peratura Final Masa °C.....			
1po Amasado 1ª Velocidad.....			
1po Amasado 2ª Velocidad**.....	480 Seg.		
peratura de la Grasa.....			
apas de Grasa.....			



## PROCESO:

- 1º.- Derretir la mantequilla.
- 2º.- Batir los huevos, el azucar, la leche y la mantequilla..
- 3º.- Incorporar a esta mezcla, el resto de componentes (interesa pasar por un tamiz la harina junto al impulsor).
- 4º.- Llenar las capsulas de Muffins 3/4 partes o llenas.
- 4º.- Decorar con azucar bolado.
- 6º.- Cocer en horno a 185 °C. durante 28 minutos aprox.

