

MUFFIN CON GRAN CAKE

Ingredienti

Gran Cake Faridea	1000 g	
Olio di semi	400 -500 g	40-45%
Uova intere	300 g	30%
Acqua	140 g	14%

*percentuali calcolate sul totale degli sfarinati

Totale 1940 g

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti di ricetta in planetaria con spatola, per 1-2 minuti in prima velocità e 5-7 minuti in seconda velocità (prima inserire l'acqua e le uova, poi lo sfarinato ed infine l'olio);

Colare negli appositi stampi di carta 60 g di impasto ed aggiungere l'eventuale guarinzione;

Cuocere a 170° C per 40 minuti circa (valvola aperta per i primi 20 minuti);

Lasciare raffreddare e guarnire la superficie a piacere.



Storie di farina

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA - Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) Italia - www.agugiarofigna.com

Collecchio (PR) collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 | **Curtarolo** (PD) curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611

I diritti relativi ai testi e modalità delle preparazioni e le eventuali foto contenute nella presente ricetta sono di esclusiva proprietà di Agugiario&Figna e Molini Fagioli e, pertanto, sono protetti dalla legge sul diritto di Autore n.633/1941 e successive modifiche.

MUFFIN AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Gran Cake Faridea	900 g	
Cacao amaro in polvere	100 g	
Olio di semi	500 g	50%
Uova intere	350 g	35%
Acqua	140 g	14%
Gocce di cioccolato	400 g	40%

*percentuali calcolate sul totale degli sfarinati

Totale 2390 g

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti di ricetta in planetaria con spatola, per 1-2 minuti in prima velocità e 5-7 minuti in seconda velocità (prima inserire l'acqua e le uova, poi lo sfarinato ed infine l'olio);

Aggiungere le gocce di cioccolato a fine impastamento incorporandole a bassa velocità;

Colare negli appositi stampi di carta 60 g di impasto ed aggiungere l'eventuale guarinzione;

Cuocere a 170° C per 40 minuti circa (valvola aperta per i primi 20 minuti).