Schokomuffin (High Protein 20 % des Brennwertes)

Rezept für 10 Tulpenformen à 140 g Einwaage

Schoko-Muffinmasse

Vollei	0,130 kg
Zucker	0,240 kg
Salz	0,004 kg
Buttermilch	0,300 kg
Speiseöl	0,130 kg
Kakaopulver	0,070 kg
Vanillearoma	0,002 kg
Feinbackmehl Spezial T405	0,170 kg
Erbsenprotein TexPlant EP 70M	0,130 kg
Natron	0,001 kg
Backpulver (GDL phosphatfrei)	0,007 kg
Schokostücke (backstabil)	0,150 kg
Gesamtgewicht	**1,335 kg**

Streusel-Dekor

Butterstreusel	0,160 kg
Mandeln, gehobelt	0,027 kg
Hagelzucker	0,013 kg
Gesamtgewicht	**0,200 kg**

GDL (Glucono Delta-Lakton-Dekor)

Phosphatfreies Backpulver besitzt einen neutralen Geschmack.

Produkteigenschaften

- Ausbundsicherheit
- ausgeprägtes Volumen
- lockere Struktur
- gleichmäßige Porung



Verarbeitung

Vollei, Zucker und Salz als erstes im Kessel für 2 Minuten verrühren. Anschließend die Buttermilch, Speiseöl, Vanillearoma und Kakaopulver in den Kessel geben. Danach das Feinbackmehl Spezial T405, Backpulver und Natron hinzufügen, alles für 2 – 3 Minuten glattrühren und zum Ende der Rührzeit die Schokostücke unterlaufen lassen.

Quellzeit: 10 Minunten

Die Schokomuffinmasse jeweils mit 120 g pro Tulpe befüllen und mit 20 g Streusel Dekor dekorieren.

Backtemperatur: Etage UH: 180 °C / OH: 200 °C / Umluft: 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten Umluft, ca. 30 Minuten Etage

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachberater!