



Rund um American Muffins

Grundrezepte



American Muffins

Tulpen à 110 g; Gesamtstückzahl: 19

..... 1,000 kg	American Muffin
..... 0,450 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,250 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Jeweils ca. 110 g Masse in die Tulpenkapseln füllen und abbacken.

American Muffins Schoko

Tulpen à 110 g; Gesamtstückzahl: 20

..... 1,000 kg	American Muffin Schoko
..... 0,500 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,550 kg	Vollei
..... 0,200 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Jeweils ca. 110 g Masse in die Tulpenkapseln füllen und abbacken.

Backtechnik für Etagenofen / Thermo Roll Ofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 22 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten mit geöffnetem Zug

Backtechnik für Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 185 °C
(= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 5 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C
(= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 1 Minute
- ▶ Schwadengabe: 3 Liter
- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C
(= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 24 Minuten

Quarkfüllung, backfest

..... 1,000 kg	Käse-Frisch flach
..... 2,000 kg	Quark (Magerstufe)
..... 0,500 kg	Vollei
..... 1,000 kg	Wasser, ca. 50 °C

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Muffin-Variationen

(Mengenangaben jeweils bezogen auf das Grundrezept)



Zitrone-Mohn

..... 0,160 kg
..... 0,030 kg
..... 0,510 kg

Mohna
Citronella
Bon Citron

- Mohna und Citronella unter die helle Muffinmasse rühren und in die Formen füllen.
Jeweils ca. 20 g Bon Citron mittig eindressieren.

Marmor

..... 2,100 kg
..... 0,750 kg

American Muffin
[siehe Grundrezept]
American Muffin Schoko
[siehe Grundrezept]

- Jeweils ca. 70 g der helle Muffinmasse und ca. 30 g der Schoko-Muffinmasse einfüllen.
Mit einem Messer einstrudeln.

Black and White

..... 0,300 kg

Schoko-Chunks white

- Unter die Schoko-Muffinmasse rühren und in die Formen füllen.

Piña Colada

..... 0,200 kg
..... 0,500 kg
..... 0,025 kg

Royal Batida de Côco
Kokoskrone
Dessertpaste Ananas

- Die helle Muffinmasse mit der Royal-Paste abschmecken und in die Formen füllen.
Kokoskrone mit der Dessertpaste abschmecken und jeweils ca. 20 g mittig eindressieren.

Cranberry-Müsli

..... 0,150 kg
..... 0,075 kg
..... 0,200 kg

Haferflocken
Bienex
Cranberries

- Haferflocken und Bienex mischen. Ca. 10 Minuten bei 190°C backen. Nach dem Auskühlen mit den Cranberries unter die helle Muffinmasse rühren und in die Formen füllen.

Heidelbeer

..... 0,300 kg
..... 0,015 kg

Heidelbeeren, TK
Kabi

- Die Früchte mit Kabi ummanteln, unter die helle Muffinmasse rühren und in die Formen füllen.

Muffin-Variationen

(Mengenangaben jeweils bezogen auf das Grundrezept)

Himbeer

..... 0,300 kg Himbeeren, TK

..... 0,015 kg **Kabi**

- ▶ Die Früchte mit Kabi ummanteln, unter die Schoko-Muffinmasse rühren und in die Formen füllen.

Banane-Chocolate

..... 0,100 kg **Dessertpaste Banane**

..... 0,300 kg Schoko-Chunks dark

- ▶ Die Masse mit der Dessertpaste abschmecken, die Chunks unter die Schoko-Muffinmasse rühren und in die Formen füllen.

Schoko-Streusel mit Quarkfüllung

..... 0,500 kg Quarkfüllung, backfest

..... 0,375 kg Streusel (**Mürbella**)

- ▶ Jeweils ca. 20 g Quarkfüllung mittig in die Schoko-Muffinmasse eindressieren und die Streusel aufstreuen.

Double Chocolate

..... 0,500 kg **Bon Chocolat**

- ▶ Jeweils ca. 20 g mittig in die Schoko-Muffinmasse eindressieren.



11/2023 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 701