




KATEGORI

Konditori


**FÄRDIG
PRODUKT**

Cupcake, Muffins

RED VELVET MUFFINS

INGREDIENSER

Grupp Muffins

Ingrediens

[Bakels Vanilj Muffins](#)

Olja

Vatten

KG

1.000

0.400

0.400

Total vikt: 1.800

Grupp Muffins färgsättning

Ingrediens

[Aromatic Färg Röd](#)

Kakaopulver

Vinäger

KG

0.080

0.030

0.008

Total vikt: 0.118

Grupp Fyllning och Topping

Ingrediens

[Bakels Tryffel Vit](#)

Färskost

KG

0.200

0.200

Total vikt: 0.400

ARBETSBESKRIVNING

Blanda alla ingredienserna på 1:a växel i
1 min, skrapa ner kanterna, 2:a växel i 4 min.

Blanda röd färg, kakao och vinäger i separat bunke. Rör ner i smeten på 1:a växel i 1 min.

Baktemperatur: 180°C

Baktid: ca 20 min.

Direkt efter avbakning: Fyll med uppvispad Vit Tryffel och färskost.

Spara tryffelblandning till topping.

Toppa med tryffelblandning när de svalnat.