



Penny-muffinssit

TARVIKKEET

12 kpl muffinsseja (ä 60 g)

720 g Muffinssitaikina vaalea tai suklaa
180 g Dawn Kurpitsatäyte
Tuorejuusto Frosting tai voikreemi
Koristelu: hattu ja silmät

1. Muffinssit

1 000 g Muffin-Mix
500 g Vesi
300 g Kasviöljy
Paino yht. 1 800 g

1. Suklaamuffinssit

1 000 g Muffin-Mix Suklaa
500 g Vesi
400 g Kasviöljy
Paino yht. 1 900 g

TYÖOHJEET

1 + 2 Muffinssitaikina

Sekoita kaikki ainekset lapvatkaimella – ensin matalalla nopeudella noin 1 minuutin ajan ja sen jälkeen keskinopeudella 3–4 minuutin ajan.

Silmät

Pursota pyöreitä palloja Fondant Sublimesta leivinpaperille. Sen jälkeen pursota pienet suklaapisarot niiden päälle. Anna jähmettyä viileässä yön yli.

Kokoaminen

1. Annostele muffinssitaikina muotteihin.
2. Täytä muffinssit kurpitsatäytteellä (pursottimen avulla, muffinssin päältä).
3. Paista muffinsseja 190 °C arinaunissa tai 160° C kiertoilmaunissa noin 25–30 minuutin ajan.
4. Anna jäähtyä.
5. Laita Tuorejuusto Frosting tai voikreemi kulhoon ja lisää väri varovaisesti sekoit-taen. Pursota kuorrute muffinssien päälle.
6. Koristele muffinssit malikuvien tavoin.



TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950410	Muffin-Mix	12,5 kg
950407	Muffin-Mix Suklaa	12,5 kg
950466	Tuorejuusto Frosting	6 kg
562525	Filling spicy pumpkin	5,5 kg
950479	Fondant Sublime	7 kg
T023133	Colorgel Oranssi, vesiliukoinen	100 g