



MELLA KUCHEN

MIX PARA LA ELABORACIÓN DE MUFFINS Y CAKES

MELLA KUCHEN es un producto muy versátil, permite la elaboración tanto de cakes como de muffins.

Los elaborados tienen un gran volumen, una buena esponjosidad y se mantienen más tiempo tiernos.

MELLA KUCHEN permite trabajar con seguridad, obteniendo productos de gran calidad.

Se puede mezclar con trozos de fruta, pasas, trocitos de chocolate o cualquier otro tipo de relleno, sin que exista separación ni problemas de hundimiento.

También se puede mezclar con cacao y elaborar cakes con el efecto marmoleado.

MELLA KUCHEN contiene huevo en polvo, por lo que no se tiene que adicionar.





CAKES Y MUFFINS VARIADOS

1,000 kg MELLA KUCHEN
 0,400 kg Aceite vegetal
 0,400 lt Agua

MODO DE EMPLEO

- Mezclar durante 5 minutos a primera velocidad.
- Añadir -si se desea- un 10% de fruta confitada, perlas de chocolate, frutos secos, etc.
- Llenar los moldes con la cantidad necesaria.
- Cocer:
 - cakes: a 180° C unos 40 - 50 minutos (según el tamaño de la pieza)
 - muffins: a 200° C durante 20 minutos.

BIZCOCHO DE MANTEQUILLA

1,000 kg MELLA KUCHEN
 0,500 kg Mantequilla (pomada)
 0,350 lt Agua

MODO DE EMPLEO

- Mezclar durante 5 minutos a primera velocidad.
- Llenar los moldes con la cantidad necesaria.
- Cocer a 180° C unos 40 - 50 minutos (según el tamaño de la pieza).

CUPCAKES

1,000 kg MELLA KUCHEN
 0,450 kg Mantequilla (pomada)
 0,375 lt Agua

MODO DE EMPLEO

- Mezclar con pala durante 5 minutos a tercera velocidad.
- Dosificar en los moldes.
- Cocer a 180° C durante unos 35 minutos.
- Dejar enfriar y cubrir con una crema de mantequilla.
- Decorar vistosamente.