

Halloween-Muffin



Food & Bake Ingredients

SERVICES & PRODUCTS INCLUDED



Passion for Pastry



Halloween-Muffin

Aufbau (für ca. 8 Stück)

1000 g Muffin-Masse
SUCREA® Fettglasur Drops Weiß 210064
mit Lebensmittelfarbe orange eingefärbt

Blut: FRUIBEL® Decorgel Neutral 800402
mit roter Lebensmittelfarbe gefärbt
oder FRUIBEL® Belnap 100 Rot 771720

Herstellung

- Ca. 120 g Muffin Masse pro Muffincup
- Backen (siehe unten)
- Muffins abkühlen lassen
- Mit orangener Fettglasur überziehen
- Mit Messer und/oder Blut ausgarnieren

Muffin-Masse

1000 g DAWN® Muffin-Mix 000990920
500 g Wasser
300 g Öl

1800 g Gesamt

1 Minute langsam und 4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachschräger verrühren.

Massen-Temperatur: 20-25 °C

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 30-35 Minuten (im Etagenofen)

Tipps:

Zusätzliche, gruselige Dekorationsartikel, wie z.B. Plastikspinnen (siehe Foto) verwandeln ihre Theke in einen gruselig-anziehenden Show-Raum.

Eine weitere Möglichkeit die Blicke auf die Theke zu ziehen sind die hochwertigen Dekorations-Einstecker, erhältlich bei

www.guenthart.de

sowohl mit den klassischen Muffinformen als auch mit den bunten Tulipformen ein absoluter Hingucker!

