

Titre recette

muffins à la fraise tagada

<u>Techniques mises en œuvre :</u> - fabrication d'une pâte à muffins - cuisson au four		<u>Mode de distribution :</u> <input type="checkbox"/> Différée / service traiteur : <input type="checkbox"/> Différée / mini-self <input type="checkbox"/> Immédiate / Point chaud	
Ingrédients : - fraises tagada - lait - beurre - farine - levure chimique - oeuf	Forme de commercialisation	Quantité pour 6 parts - 0,15 kg - 0,125 l - 0,02 kg + 0,02kg - 0,15 kg - ½ sachet - 1	Quantité pour ...20 parts
<u>Matériel :</u>			
Mode opératoire - préchauffer le four à 180 °C (th .6) - faire fondre les fraises tagada et le beurre dans le lait en mélangeant, réserver. - Dans un cul de poule, mélanger la farine et la levure. - dans un autre cul de poule, mélanger l'œuf, le mélange de lait aux tagada. - incorporer à la préparation précédente (farine et levure). - beurrer les moules à muffins et verser la préparation aux ¾. - enfourner 25 minutes. - démouler encore chaud.		Exigences ou remarques Feu doux En pluie pour éviter les grumeaux Au pinceau Au milieu du four Plus facile pour les moules en silicone Si moule papier, laisser refroidir sur plat de service filmé (meilleur tiède).	

Contrôle de conformité	Conforme	Non-conforme
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Matière premières : vérification DLC, état des emballages ▪ Saveur-texture : ▪ Cuisson : ▪ Température : ▪ Conditionnement : 		