

# PREMEZCLA QUEQUE MUFFIN MAGDALENA CHOCOLATE



## Aplicación

Recomendado para elaborar queque, muffins y magdalena de sabor chocolate.

## Receta de Queque

INGREDIENTES	Queque con huevo fresco			Queque con huevo en polvo		
Premezcla	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo fresco	350 g (7 huevos aprox)	3.5 kg (70 huevos aprox)	8.75kg (175 huevos aprox)	-	-	-
Huevo en polvo	-	-	-	70 g	0.7 kg	1.750
Agua	250 cc	2.5 L	6.250 L	530 cc	5.3 L	13.25 L
Aceite	250 g	2.5 kg	6.250 kg	250 g	2.5 kg	6.25 kg

## Receta de Magdalena

INGREDIENTES	Magdalena con huevo fresco			Magdalena con huevo en polvo		
Premezcla	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo fresco	350 g (7 huevos aprox)	3.5 kg (70 huevos aprox)	8.75kg (175 huevos aprox)	-	-	-
Huevo en polvo	-	-	-	70 g	0.7 kg	1.750
Agua	150 cc	1.5 L	3.750 L	430 cc	4.3 L	10.75 L
Aceite	350 g	3.5 kg	8.750 kg	350 g	3.5 kg	8.75 Kg

## Receta de Muffins

INGREDIENTES	Magdalena con huevo fresco			Magdalena con huevo en polvo		
Premezcla	1 kg	10 kg	25 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo fresco	350 g (7 huevos aprox)	3.5 kg (70 huevos aprox)	8.75kg (175 huevos aprox)	-	-	-
Huevo en polvo	-	-	-	70 g	0.7 kg	1.750
Agua	200 cc	2.0 L	5 L	550 cc	5.5 L	13.75 L
Aceite	300 g	3 kg	7.5 kg	300 g	3.0 kg	7.5 kg
Topping	150 g	1.5 kg	3.75 kg	150 g	1.5 kg	3.75 kg

# PREMEZCLA QUEQUE MUFFIN MAGDALENA CHOCOLATE



## Procedimiento

1. Colocar en un bowl de la batidora, la **PREMEZCLA QUEQUE MUFFINS MAGDALENA**, el agua, huevos y aceite (en caso de usar margarina, cremar primero)
2. Mezclar con el accesorio PALETA, por 1 min. a velocidad baja.
3. Luego a velocidad alta por 7 min., hasta lograr una mezcla homogénea.
4. En la elaboración de muffins incorporar fruta, chip de chocolate o frutos secos, en el último minuto de mezclado.
5. Verter la mezcla, en los moldes correspondientes de cada producto.
6. Tiempos de horneado:
  - Queque: Gramajes 550 g 40 a 50 min a 185 a 195°C  
Gramaje 250 g por 30 a 35 minutos a 185 a 195°C.
  - Muffins: Gramajes 100 g por 25 minutos a 200°C a 210°C.
  - Magdalena: Gramajes 40 a 50 g por 20 minutos a 210°C.