

SATIN

Muffin



Satin Muffin

Um preparado em pó *premium*, para criar o verdadeiro *Muffin*, com uma **textura suave e cremosa**, uma sensação em boca incomparável e com a forma típica do *Muffin* americano, em forma de cogumelo.

Enriqueça os seus *Muffins* com diferentes aromas, frutas e recheios, não estabelecendo limites para a sua criatividade.



COM TECNOLOGIA ACTI-FRESH:

Mantém a frescura

Melhora a performance do produto

Características:
suavidade, humidade,
coesividade da miga e resiliência



É hora de Muffin...

A mudança nos estilos de vida levou a uma vida mais movimentada para os consumidores. Com esta mudança, cada vez mais se verifica um consumo *on-the-go* (em andamento).

Os consumidores procuram por alimentos em forma de porção. Porções únicas como **iguarias indulgentes**, para serem apreciadas em diferentes momentos do dia.

A Puratos encontrou uma resposta a esta mudança crescente e criou o **Tegral SATIN Muffin**.

Aumente as suas vendas! Com a nova gama de Muffins conseguirá mais oportunidades de novas vendas para um maior número de consumidores.

...a qualquer momento

No **pequeno-almoço**, para uma **pequena pausa** ou como **lanche**, como uma **sobremesa** ou a qualquer momento.

Para os diferentes momentos, foram criadas receitas emocionantes e ajustadas às necessidades do consumidor para cada hora do dia e para **preencher o plano nutricional diário**.

...para todos

A nova gama de *Muffins* é criada para **toda a família**: para as **crianças** levarem para o lanche da escola, para os **pais** fazerem uma pausa para o lanche durante o dia ou para os **avós** se deliciarem a qualquer momento do dia enquanto disfrutam da sua reforma.

Sabores disponíveis	Neutro 10 kg	Chocolate 10 kg
	Aveia 5 kg	Lima-Limão 5 kg

RECEITAS SIMPLES

Muffin Chocolate

Ingredientes

Tegral Satin Muffin Chocolate	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Belcolade Chunks	260 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar o **Belcolade Chunks**.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Cozer a 200/180°C cerca de 35 minutos.



Muffin Aveia

Ingredientes

Tegral Satin Muffin Aveia	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Decorar com sementes de aveia.
- Cozer a 200/180°C cerca de 35 minutos.



Muffin Mirtilo

Ingredientes

Tegral Satin Muffin	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Mirtilo	150 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar os mirtilos.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Cozer a 200/180°C cerca de 35 minutos.



Muffin Lima-Limão

Ingredientes

Tegral Satin Muffin Limão	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Decorar por cima com açúcar granito.
- Cozer a 200/180°C cerca de 35 minutos.



IDEAL PARA AS CRIANÇAS

Com o lado mais divertido consegue-se proporcionar bons momentos aos consumidores mais jovens

Muffin Rainbow



Ingredientes

Tegral Satin Muffin	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Carat Vermicelli Rainbow	260 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar **Carat Vermicelli Rainbow**.
- Envolver.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Cozer a 200/180°C cerca de 40 minutos.
- Depois de cozer pode decorar com fondant e **Carat Vermicelli Rainbow**.

Muffin com recheio de Chocolate



Ingredientes

Tegral Satin Muffin	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Cremfil Chocolate	20 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Cozer a 200/180°C cerca de 40 minutos.
- Rechear com **Cremfil Chocolate** com a ajuda de um saco de pasteleiro.

IDEAL PARA UM PEQUENO LANCHE

Com o lado mais inovador consegue-se proporcionar momentos deliciosos aos consumidores de todas as idades

Muffin Chocolate com Laranja



Ingredientes

Tegral Satin Muffin Chocolate	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Belcolade Chunks	135 g
Cubos Casca de Laranja	135 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar o **Belcolade Chunks** e os **Cubos Casca de Laranja**.
- Envolver.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Polvilhe com açúcar em pó.
- Cozer a 200/180°C cerca de 40 minutos.

Muffin Moka e Caramelo



Ingredientes

Tegral Satin Muffin	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Classic Moka	65 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Adicionar **Classic Moka**.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Cozer a 200/180°C cerca de 40 minutos.
- Depois de cozer pode rechear com **Deli Caramelo**.

IDEAL PARA O PEQUENO-ALMOÇO

Com o lado mais tradicional consegue-se proporcionar variedades diferentes

Muffin Mármore



Ingredientes

Base Neutra

Tegral Satin Muffin	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	100 g

Base Chocolate

Tegral Satin Muffin Chocolate	500 g
Ovos	175 g
Óleo	150 g
Água	100 g

Modo de operar

Para cada base:

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Reserve.

Depois das bases prontas:

- Verter o batido nas formas desejadas, alternadamente, chocolate e simples (forma americana leva cerca de 100g).
- Cozer a 200/180°C cerca de 40 minutos.

Muffin de Limão e Sementes de Papoila



Ingredientes

Tegral Satin Muffin Limão	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Sementes de Papoila	17 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicionar as sementes de papoila.

- Envolver.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Cozer a 200/180°C cerca de 40 minutos.
- Depois de cozer pode decorar com fondant.

IDEAL PARA PARTILHAR

Com o lado mais saboroso consegue-se proporcionar ótimos momentos de partilha

Muffin de Aveia com Creme de Queijo e Framboesas



Ingredientes

Tegral Satin Muffin Aveia	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Framboesas	620 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Envolver as framboesas.
- Verter o batido em tabuleiros de 25/35cm e decore com **Deli Cheesecake** a gosto com a ajuda de um saco de pasteleiro.
- Polvilhe com Crumble de Aveia.
- Cozer a 200/180°C cerca de 40 minutos.

Muffin com Chocolate e Framboesa



Ingredientes

Tegral Satin Muffin	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	200 g
Framboesas	150 g
Belcolade Chunks	150 g

Modo de operar

- Misturar o **Satin Muffin** com a água, o óleo e os ovos.
- Bater com raquete durante 3 minutos em velocidade média.
- Adicione as framboesas e o **Belcolade Chunks**.
- Envolver.
- Verter o batido nas formas desejadas (forma americana leva cerca de 100g).
- Decore com açúcar granito.
- Cozer a 200/180°C cerca de 40 minutos.

*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com

Puratos
Parceiros de confiança na inovação