

Produtos Utilizados

Batidos com Gordura

Muffin Neutro
Muffin Chocolate
Muffin Aveia
Muffin Caramelo

Recheios e Coberturas

Fruitful Filling Ananás
Fruitful Filling Frutos Silvestres
Fruitful Filling Limão
Fruitful Filling Maçã
Fruitful Filling Manga
Fruitful Filling Morango
Delidoce

Chocolates Sucedâneos e Cremes de Cacau

Cubos de Chocolate
Pepitas de Chocolate
Negretta Trufla

Cremes Chantilly

Pritchitts Gold
Caselle
Roselle

Semi frios e Pastas

Seezan Morango
Real Pasta Café

Diversos

Coco Ralado
Miolo Noz Troços
Miolo Amêndoa Crocante
Flocos de Aveia

Margarinas

Margarina Perla Bolo Rei

Receitas Muffin

30 MUFFIN
ANOS



maio 2021

 **Prodite Zeelandia**

Travessa dos Mourões, 136
4410-136 S. Félix da Marinha
T +351 227 336 000 F +351 227 336 009
E prodite@prodite.pt W www.prodite.pt

  keepexploring.

 **Prodite Zeelandia**

Índice

Muffin Caramelo

Caramelo & Nozes	4
Caramelo & Frutos	5
Caramelo Banoffee	6

Muffin Neutro

Piña Colada	7
Maçã & Canela	8
Morango & Crumble	9

Muffin Chocolate

Chocolate Tropical	10
Chocolate & Limão	11
Chocolate Irish Coffee	12

Muffin Aveia

Aveia & Manga	13
Aveia com Frutos & Chocolate	14
Aveia & Chocolate	15



Na **Proдите Zeelandia** são várias as histórias de produtos de valor acrescentado e muito sabor.

Há 30 anos a **Proдите Zeelandia** apresentou no mercado o **MUFFIN**, um produto que revolucionou a pastelaria em Portugal por ser mais do que um simples bolo.

O **MUFFIN** desde logo se afirmou por ser diferenciador, versátil, fácil de elaborar e de grande qualidade.

Disponível em 3 sabores clássicos, neutro, chocolate e aveia, **MUFFIN** é a conjugação perfeita entre o sabor e um topo crocante invejável.

30 MUFFIN ANOS

Para comemorar esta data, apresentamos um novo **MUFFIN** que alia o apetecível sabor a caramelo com suculentas e irresistíveis peças que lhe conferem uma textura rica e indulgente de acordo com as tendências do mercado.

Partilhe esta história com 30 anos de sucesso com os seus clientes e deixe-se inspirar com estas receitas que preparámos para si!

Caramelo & Nozes

Receita

Muffin Caramelo	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Miolo Noz Troços	200g

Método de aplicação*

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete cerca de 5 minutos em velocidade média até obter um batido homogéneo. Distribuir o batido pelas formas de Muffin ou Queques e levar ao forno.

Muffins
Temperatura do forno:
+/- 200°C *lar* +/- 180°C *teto*
Tempo de cozedura: +/- 25 minutos**

Queques
Temperatura do forno:
+/- 220°C *lar* +/- 210°C *teto*
Tempo de cozedura: 15 a 20 minutos**

Se necessário, abrir a conduta do ar quando os bolos começarem a formar cabeça.

**Ajustar tempo de cozedura de acordo com quantidade de batido.
*Método aplicado a todas as receitas seguintes.

Caramelo & Frutos

Receita

Muffin Caramelo	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Fruitful Filling Frutos Silvestres	400g

Decoração Chantilly
**Pritchitts Gold/
Caselle / Roselle** 1 000g
Açúcar 150g

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.

Preparar o chantilly e decorar a gosto.



Caramelo Banoffee

Receita

Muffin Caramelo	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Banana esmagada	q.b.

Recheio

Delidoce	20/30g
-----------------	--------

Decoração

Rodelas de banana desidratada	q.b.
-------------------------------	------

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.

Injetar o Delidoce com um saco de pasteleiro e levar ao forno.

Decorar com rodela de banana desidratada.



Piña Colada

Receita

Muffin Neutro	1 000g
Óleo	400g
Água	400g

Recheio

Fruitful Filling Ananás	400g
Manjeriçom	q.b.

Decoração

Coco Ralado	q.b.
--------------------	------

MUFFIN
Neutro

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.

Recheio

Misturar o Fruitful Filling Ananás com o manjeriçom e injetar em cada forma. Levar ao forno e decorar com Coco Ralado.

Maçã & Canela

Receita

Muffin Neutro	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Fruitful Filling Maçã	400g
Canela	2g

Decoração

Fruitful Filling Maçã	q.b.
Pau de canela	q.b.

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.

Decorar a gosto com Fruitful Filling Maçã e pau de canela.

Morango & Crumble

Receita

Muffin Neutro	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Seezan Morango	50g
Fruitful Filling Morango	300g

Cobertura crumble

Farinha	200g
Açúcar	200g
Margarina Perla Bolo Rei	150g

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.

Cobertura crumble

Misturar os ingredientes e distribuir pelo topo de cada forma e levar ao forno.

MUFFIN Chocolate

Chocolate Tropical

Receita

Muffin Chocolate	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Fruitful Filling Ananás	400g
Coco Ralado	60g
Manjericão	q.b.

Decoração	
Coco Ralado	q.b.

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.

Levar ao forno e decorar a gosto com Coco Ralado.

Chocolate com Limão

Receita

Muffin Chocolate	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Fruitful Filling Limão	400g

Cobertura crumble	
Farinha	200g
Açúcar	200g
Margarina Perla Bolo Rei	150g

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.

Cobertura crumble
Misturar os ingredientes e distribuir pelo topo de cada forma e levar ao forno.



Chocolate Irish Coffee

Receita

Muffin Chocolate	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Real Pasta Café	120g
Cubos de Chocolate	160g

Decoração

Negretta Trufia	q.b.
Miolo Amêndoa Crocante	q.b.
Grãos de Café	q.b.

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.
Decorar a gosto.



MUFFIN Aveia

Receita

Muffin Aveia	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Fruitful Filling Manga	400g

Decoração

Fruitful Filling Manga	q.b.
Flocos de Aveia	q.b.

Aveia & Manga

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.
Decorar a gosto.

Aveia com Frutos & Chocolate

Receita

Muffin Aveia	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Fruitful Filling	
Frutos Silvestres	400g
Cubos de Chocolate	100g

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.
Decorar a gosto.

Aveia & Chocolate

Receita

Muffin Aveia	1 000g
Óleo	400g
Água	400g
Cubos de Chocolate	200g

Método de aplicação

* Repetir método de aplicação da receita da página 4.

Decorar a gosto.