INSTRUCTION DE CUISSON
PÂTE À MUFFINS

MANUTENTION

1. Pâte à muffin livrée congelée
2. Conserver la pâte à muffin congelés jusqu'à utilisation
3. Réfrigérer après ouverture
4. Pour utilisation, décongeler la pâte à muffin dans le réfrigérateur pendant 24 heures
5. Durée de vie; 6 mois congeler, 7 jours réfrigérer

PRÉPARATION

1. Préchauffer un four standard à 350 °F ou 180 °C, four à convection 325°F ou 150°C
2. Préparer le moule à muffins en y mettant des godets en papier ou en le graissant légèrement
3. Déposer des cuillerées de pâte à muffins dans le moule selon la grosseur du muffin désirée, (consulter le tableau de portions par seau)

MODE DE CUISSON

1. Température de cuisson : 350° F dans un four standard / 325°C dans un four à convection
2. Temps de cuisson : 25 à 30 minutes, selon le genre et la grosseur des muffins et selon le four utilisé
3. Pour vérifier si les muffins sont cuits, insérer un cure dent dans les muffins. Si la pâte colle, remettre les muffins dans le four et les faire cuire quelques minutes de plus
4. Une fois que les muffins sont cuits, les enlever du four et les laisser refroidir pendant environ dix minutes. REMARQUE : (les muffins continueront de cuire légèrement pendant le refroidissement et seront donc difficiles à manipuler)

Tableau des portions de muffins (approximatif)

Muffins par seau de 4.2 litres			
Numéro de cuillère	**# 10** ***Beige***	**# 8** ***Gris***	**# 6** ***Blanc***
Format de muffin	3 oz	3.5 oz	4 oz
Nombre de portions	**29**	**25**	**20**

Muffins par seau de 8 litres			
Numéro de cuillère	**# 10** ***Beige***	**# 8** ***Gris***	**# 6** ***Blanc***
Format de muffin	3 oz	3.5 oz	4 oz
Nombre de portions	**56**	**49**	**39**

Muffins par seau de 15 litres			
Numéro de cuillère	**# 10** ***Beige***	**# 8** ***Gris***	**# 6** ***Blanc***
Format de muffin	3 oz	3.5 oz	4 oz
Nombre de portions	**106**	**94**	**75**

À titre informatif, voici approximativement le format des muffins par cuillère utilisée. Différent élément peuvent faire varier le format par exemple la base de la pâte à muffin soit huile (plus lourd) ou margarine (plus léger) ainsi que le four utilisé (évaporation d'eau)

# Cuillère	Muffin cru	Muffin cuit
# 6	6 oz	4 oz
# 8	5 oz	3.5 oz
# 10	4 oz	3 oz