

きのこ マフィンミックス XL-81(シアトルマフィン) 500g/バラエティレシピー

- ◎アメリカ シアトル風コーヒーショップで人気のきのこ型のマフィンが手混ぜで簡単にお作りいただけます。
- ◎繰り返し使えるIFトレイにグラシンを敷いて作ります。
- ◎バレンタイン向けチョコレートバージョンの他様々なバラエティに対応できます。
- ◎500gのミックスで約10個の きのこマフィンが作れます。

	①		②		③	④
	ミックス XL-81	水	全卵	サラダ油	その他	コーティング用チョコ
プレーン	500g	200g	150g	150g		
ダブルチョコ	500g	200g	150g	150g	焼菓子用チョコチップ50g、タブレットバター(溶解)75g、ブランデー5g	タブレットミルク
チョコチップ	500g	200g	150g	150g	焼菓子用チョコチップ75g	タブレットスイート
ホワイトチョコ	500g	200g	150g	150g	焼菓子用チョコチップ75g	セレクショーネブランシユホワイト
バナナ	500g	100g	150g	150g	生バナナ150g	
バナナチョコ	500g	100g	150g	150g	生バナナ150g、焼菓子用チョコチップ75g	タブレットスイート
アップルレーズン	500g	200g	150g	150g	アップルフレーザーフ(1.5cmにカット)75g、ラムレーズン50g(焼成前にトッピング)	
クランベリー	500g	200g	150g	150g	ドライクランベリー100g、ホワイトチョコチップ50g(焼成前にトッピング)	
アーモンド	500g	200g	150g	150g	アーモンドポドル:150g	
					※上部にアーモンドスライスをトッピングして粉糖を茶漉し等でかけてから焼成	
ストロベリー	500g	200g	150g	150g	ドライストロベリー25g	
					※上部にイチゴジャムをのせ焼成	
黒豆	500g	200g	150g	150g	スイーツ丹波黒50g(焼成前にトッピング)	

■工程

- ①の材料をホベラ等でしっかり混ぜる
- ②の材料を加えホベラで合わせた後ホイッパーで均一になるまで混ぜる
- ③の材料を全体に広がるように合わせる。
- 絞り袋でグラシンを敷いたIFトレイに絞る。(110g)
- 焼成 180℃ 約30分
- ④のチョコレートはマフィンがしっかり冷めてから 湯煎か電子レンジで溶かして仕上げる。
- 焼成当日よりも翌日のほうが味がなじんでしつとりと美味しく召し上がっていただけます。
- 製品冷凍可能です。1個ずつビニール等でしっかりと包装してから冷凍してください。