



EDITION 1

FOODSOLUTE® MUFFINSOL

MUFFINS | RÜHRKUCHEN | BLECHKUCHEN | WAFFELN

GRUNDREZEPTUREN
Seite 7



MUFFINS
VANILLE UND SCHOKO
Seite 8



SPEZIALMUFFINS
HEIDELBEER UND WINTER
Seite 9



WAFFELN
Seite 10



Einleitung	5
Grundrezepturen	7
Muffins	8-9
Waffeln	10
Fruchttaler	12
Rührkuchen	13-15
Femtorp® Cupcakes	16





Lösungen für Ihre Ideen – das ist der Anspruch von Th. Geyer Ingredients, wenn es um Services und innovative Produkte für Sie geht: Deshalb passt unser neuer FOODSOLUTE® MuffinSol perfekt dazu.

Ob ein saftiger amerikanischer Muffin, ein erfrischend zitroniger Rührkuchen, oder eine warme, appetitlich duftende Waffel – mit dem FOODSOLUTE® MuffinSol verwandeln Sie Ihre kreativen Ideen in frische, qualitativ hochwertige Backwaren.

Unser FOODSOLUTE® MuffinSol überzeugt dabei mit seinem abgerundeten Geschmack, seiner Saftig- und Vielseitigkeit. Sie sparen zudem wertvolle Zeit, denn die Handhabung ist denkbar einfach.

Ihre Kunden werden sowohl vom angenehm süßen Geschmackserlebnis als auch von der Natürlichkeit begeistert sein. Denn der Mix hat eine besonders freundliche Deklaration und entspricht somit dem Trend zur bewussteren Ernährung.

Wir liefern Ihnen nicht nur das Produkt. Sie erhalten hier auch eine Auswahl leckerer Rezeptideen als Anregung. Mit dem FOODSOLUTE® MuffinSol können Sie Ihren innovativen Ideen im wahrsten Sinne natürlich freien Lauf lassen.

ZUTATENLISTE FOODSOLUTE® MUFFINSOL

Weizenmehl*

Modifizierte Stärke

Backpulver E450 & E500

Natürliche Aromen

Salz

** enthält Weizen*



GRUNDREZEPTUREN

MUFFINMASSE HELL

	Gramm	%
MuffinSol FS902125	2.550	25,5
Zucker	2.550	25,5
Vollei	1.780	17,8
Wasser	1.400	14,0
Sonnenblumenöl BF100221	1.620	16,2
Gesamtgewicht	10.000	

MUFFINMASSE DUNKEL

	Gramm	%
MuffinSol FS902125	2.550	25,5
Zucker	2.550	25,5
Vollei	1.780	17,8
Wasser	1.400	14,0
Sonnenblumenöl BF100221	1.620	16,2
Kakaopulver	100	1,0
Gesamtgewicht	10.000	

RÜHRMASSE TRAGFÄHIG

	Gramm	%
MuffinSol FS902125	2.550	25,5
Zucker	2.550	25,5
Vollei	1.780	17,8
Wasser	1.400	14,0
Sonnenblumenöl BF100221	1.620	16,2
LinSol Flour FS200020	100	1,0
Gesamtgewicht	10.000	



VANILLA MUFFINS / EINWAAGE 115 g / ERGIBT CA. 98 MUFFINS

	Gramm
Muffinmasse Hell	10.000
Inclusion / Schoko Chunks Weiß (13,00 %)*	1.300
Topping / Schoko Chunks Weiß (2,20 %)*	220
Gesamtgewicht	11.520

SCHOKO MUFFINS / EINWAAGE 115 g / ERGIBT CA. 96 MUFFINS

	Gramm
Muffinmasse Hell	10.000
Inclusion / Schoko Chunks Dunkel (11,20 %)*	1.120
Topping / Schoko Chunks Dunkel (5,60 %)*	560
Gesamtgewicht	11.680

* Bezogen auf die Muffinmasse

Herstellung Muffins:

- Die Inclusion kurz unterlaufen lassen
- 115 g Muffinmasse in Tulpenkapseln füllen (Tulpenkapseln in Muffinblech vorlegen)
- Das Topping auf die Muffinmasse streuen
- Die Muffins abbacken



Rühren

1 Min. langsame Geschwindigkeit /
2 Min. mittlere Geschwindigkeit /
grobe Rute



Backtemperatur
ca. 180 °C



Backzeit
ca. 35 Minuten



HEIDELBEER MUFFINS / EINWAAGE 115 g / ERGIBT CA. 98 MUFFINS

	Gramm
Muffinmasse Hell	10.000
Natürliches Heidelbeer-Aroma SY653498 (0,15 %)	15
Inclusion / Heidelbeeren (TK) (13,00 %)*	1.300
Topping / Heidelbeeren (TK) (2,20 %)*	220
Topping / Streusel (9,80 %)*	980
Gesamtgewicht	12.515

WINTER MUFFINS / EINWAAGE 115 g / ERGIBT CA. 104 MUFFINS

	Gramm
Muffinmasse Hell	10.000
Natürliches Zimt-Aroma SY299522 (0,05 %)	5
Natürliches Walnuss-Aroma SY447907 (0,40 %)	40
Inclusion / Kleine Apfelstücke (7,60 %)*	1.000
Inclusion / Gehackte Walnüsse (5,40 %)*	1.000
Topping / Kleine Apfelstücke (1,00 %)*	100
Topping / Gehackte Walnüsse (1,00 %)*	100
Topping / Streusel (10,40 %)*	1.040
Gesamtgewicht	13.285

* Bezogen auf die Muffinmasse



Rühren

1 Min. langsame Geschwindigkeit /
2 Min. mittlere Geschwindigkeit /
grobe Rute



Backtemperatur
ca. 180 °C



Backzeit
ca. 35 Minuten



WAFFELN / EINWAAGE 90 g PRO WAFFEL / ERGIBT CA. 122 WAFFELN

	Gramm
Muffinmasse Hell	10.000
Inclusion / Hagelzucker (10 %)*	Nach Belieben
Topping / Karamell-Füllung CB 76 S*	Nach Belieben
Topping / Puderzucker	Nach Belieben

* Bezogen auf die Muffinmasse

Herstellung:

- Die Inclusion kurz vor dem Backen bei Bedarf unter den Teig rühren
- Masse auf das Waffeleisen geben
- Die Waffel abbacken
- Nach dem Backen die Waffel mit den Toppings nach Belieben verzieren



Backzeit
ca. 1,5 Minuten



**RÜHRKUCHEN MIT FRÜCHTEN / EINWAAGE 1650 g / WEISSBLECH 60 CM X 20 CM /
ERGIBT CA. 6 BLECHE**

	Gramm
Muffinmasse Tragfähig	10.000
Topping / Schattenmorellen (48 %)*	4.800
Topping / Streusel (24 %)*	2.400
Topping / Puderzucker	Nach Belieben
Gesamtgewicht	17.200

* Bezogen auf die Muffinmasse

Herstellung:

- Die Masse auf ein gefettetes sowie leicht bemehltes Blech verstreichen
- Die Kirschen auf der Masse gleichmäßig verteilen
- Streusel über die Kirschen streuen
- Abbacken und auskühlen lassen
- Mit Puderzucker nach Bedarf absieben



Backtemperatur
ca. 180 °C



Backzeit
ca. 45 Minuten



FRUCHTTALER / EINWAAGE 40 g / ERGIBT CA. 250 FRUCHTTALER

	Gramm
Muffinmasse Tragfähig	10.000
Topping / Schattenmorellen (45 %)*	4.500
Topping / Mandarinen (45 %)*	4.500
Topping / Puderzucker	Nach Belieben
Gesamtgewicht	19.000

* Bezogen auf die Muffinmasse

Herstellung:

- 40 g Muffinmasse in Edelstahlringe füllen (Edelstahlringe 8 cm Durchmesser)
- Die Mandarinen und Kirschen auf der Masse gleichmäßig verteilen
- Abbacken und auskühlen lassen
- Mit Puderzucker nach Bedarf absieben



Backtemperatur
ca. 180 °C



Backzeit
ca. 30 Minuten



RÜHRKUCHEN TYP ZITRONE / EINWAAGE 150 g / ERGIBT CA. 66 RÜHRKUCHEN

	Gramm
Muffinmasse Hell	10.000
Natürliches Zitronen-Aroma SY654500 (0,10 %)	10
Gesamtgewicht	10.010

Herstellung:

- 150 g Muffinmasse in die Formen füllen
- Ölstich setzen
- Die Kuchen abbacken
- Nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und abkühlen lassen
- Backform: 10 cm x 4,5 cm x 6,5 cm



Backtemperatur
ca. 180 °C



Backzeit
ca. 30 Minuten



RÜHRKUCHEN TYP MARMOR / EINWAAGE 150 g / ERGIBT CA. 100 RÜHRKUCHEN

	Gramm
Muffinmasse Hell	10.000
Muffinmasse Dunkel	5.000
Gesamtgewicht	15.000

Herstellung:

- Für den Rührkuchen Typ Marmor die Masse Hell sowie die Masse Dunkel separat herstellen
- 100 g Muffinmasse Hell und 50 g Muffinmasse Dunkel in die Formen füllen und mit einer Gabel beide Massen nach gewünschten Muster vermengen
- Ölstich setzen
- Die Kuchen abbacken
- Nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und abkühlen lassen
- Backform: 10 cm x 4,5 cm x 6,5 cm



Backtemperatur
ca. 180 °C



Backzeit
ca. 30 Minuten



RÜHRKUCHEN TYP SCHOKO / EINWAAGE 150 g / ERGIBT CA. 74 RÜHRKUCHEN

	Gramm
Muffinmasse Dunkel	10.000
Inclusion / Schokolinsen (12,0 %)*	1.200
Gesamtgewicht	11.200

* Bezogen auf die Muffinmasse

Herstellung:

- Die Inclusion kurz unterlaufen lassen
- 150 g Muffinmasse in die Form füllen
- Ölstich setzen
- Die Kuchen abbacken
- Nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben dekorieren
- Backform: 10 cm x 4,5 cm x 6,5 cm



Backtemperatur
ca. 180 °C



Backzeit
ca. 30 Minuten



FEMTORP® CUPCAKES (MOUSSE BLAUBEERE) / EINWAAGE 35 g / ERGIBT CA. 285 CUPCAKES

	Gramm
Muffinmasse Hell	10.000
Topping / FEMTORP® - Mousse Blaubeere FT910006 (65,55 %)*	6.555
Topping / Kulturheidelbeeren*	570
Gesamtgewicht	17.125

* Bezogen auf die Muffinmasse

Herstellung Cupcake:

- 35 g Muffinmasse in Kapseln füllen (Kapseln in Muffinblech vorlegen)
- Die Muffins abbacken und abkühlen lassen
- Femtorp® Mousse nach Herstellungshinweis herstellen
- Mousse mit dem Spritzbeutel auf die Cupcakes dressieren
- Mit Kulturheidelbeeren verzieren

	Gramm
FEMTORP® - Mousse Blaubeere FT910006 (1 Beutel)	600
Wasser	1.000 ml

Herstellung Femtorp® Mousse:

- 1000 ml Wasser in den Kessel geben, einen Beutelinhalt Femtorp dazugeben
- 1 Minute bei langsamer Geschwindigkeit unterrühren
- 4 Minuten quellen lassen
- Anschließend für 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen



Rühren

1 Minute bei langsamer Geschwindigkeit, 4 Minuten quellen lassen, im Anschluss bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen



Backzeit

ca. 30 Minuten



Für die Herstellung wurden folgende Geräte benutzt:

- MIWE CONDO Etagenofen
- Rego PM80 Anschlagmaschine



Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG

Im Wesertal 11, D-37671 Hörter

Tel.: +49 5531 7045-0

ingredients@thgeyer.de



www.thgeyer.com

