Préparer des muffins parfaits

# Présentation

Le Café Fourth utilise les recettes de muffins que l'école de cuisine de l'Institut a mises au point spécialement à son intention. Si les ingrédients de la recette peuvent varier, tous les muffins sont produits selon la même méthode.

# Meilleures ventes

Chaque jour nous fabriquons les six variétés de muffins qui ont rencontré le plus gros succès au cours du dernier trimestre ainsi qu'un muffin spécial appelé « le muffin de la semaine ». Les meilleures ventes actuelles sont :

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Muffins myrtilles et streusel 2. Muffins aux pommes 3. Muffins salés maïs, bacon et cheddar | 1. Muffins pommes et son 2. Muffins courgettes et pépites de chocolat 3. Muffins farine complète et banane |

# Processus

## PesageBalance de cuisine avec les ingrédients des muffins

Le Café vend plus de 100 muffins par jour aux étudiants et aux enseignants de l'Institut . Un grand nombre de nos clients prennent chaque jour un muffin et un café avant les cours. Chaque jour, nos clients s'attendent à savourer des produits délicieux et de qualité égale.

Pour cela, il est important de toujours peser les ingrédients de nos recettes de muffins à l'aide d'une balance.

## Mélange

Versez les ingrédients humides dans les ingrédients secs. Mélangez le tout avec une grande cuillère jusqu'à ce que les ingrédients secs soient pratiquement humides. La pâte sera grumeleuse et présentera des marbrures de farine sèche. Cela ne pose pas de problèmes. Les grumeaux disparaîtront pendant la cuisson.

Si vous mélangez trop la pâte, les muffins cuits seront compacts et durs.

## Répartition

Placez une caissette papier dans chaque moule de la plaque à muffins. Si vous oubliez de le faire, les muffins s'attacheront sur les côtés et vous les casserez au moment de les démouler après la cuisson.

Utilisez la louche n° 16 pour répartir la pâte dans la plaque à muffins. La louche n° 16 contient 75 ml (2,5 onces) de pâte à muffins.

## Cuisson

Préchauffez le four à 175 ºC (350 ºF).

Faites cuire les muffins pendant 30 à 35 minutes. Les muffins sont cuits quand le dessus est brun-doré. Pour vérifier que les muffins sont cuits à cœur, insérez un cure-dent au centre d'un muffin. S'il ressort propre, c'est que les muffins sont à point.

## Refroidissement

Laissez refroidir les muffins dans la plaque pendant 15 à 20 minutes. 

Si vous les retirez trop tôt de la plaque, ils se désagrègeront.

Si vous les laissez refroidir trop longtemps, ils seront mous à la base.

## Démoulage

Prenez garde, la plaque à muffins sera encore chaude ! Démoulez les muffins en protégeant vos mains à l'aide de maniques ou d'un torchon sec.

Détachez les muffins de la plaque en glissant une lame de couteau ou une spatule entre le moule et le muffin. Retournez la plaque à muffins et démoulez les gâteaux. Si nécessaire, tapotez légèrement sur le dos des moules à muffins.

## Service

Proposez aux clients de réchauffer leurs muffins. Passez-les 7 secondes aux micro-ondes et servez-les dans une assiette.

Sinon, mettez les muffins dans un sachet de boulangerie-pâtisserie blanc.