REFINED FOOD COMPANY

BEST MIX

خليط موفن
Plain Muffin Mix

REFCO

INGREDIENTS DECLARATION:

Wheat Flour, Defatted Soya Flour, Sugar, (Caseinate, Whey Powder, Vegetable Oil, Corn Syrup, Potassium Phosphate Dibasic, Potassium Tripolyphosphate, Emulsifier E 471, Salt, Sodium Silico Aluminate, Vitamin B2), Leavening Agent (E500, E541), Vanilla Flavor

المحتويات: نشا قمح , دقيق صويا خالى من الدسم , بيكربونات الصوديوم , كاسينات , سكر , مصل اللبن , زيت نباتى , شراب الذرة , داى باسيك بوتاسيوم فوسفات , بوتاسيوم تريبولى فوسفات , مستحلبات (إي ٤٧١) , ملح , صوديوم سيليكو الومينات , فيتامين بى ٢ , عناصر تخميرية (إي ٥٠٠ , إي ٥٤١) , نكحة فانيلا.

RECIPE	المقادير	كمية كبيرة LARGE BATCH	كمية قليلة SMALL BATCH
PLAIN MUFFINS		Kg. كج	Kg. كج
Plain Muffin Mix	خليط موفن	10.000	1.000
Whole Eggs	بيض	3.000	.300
Water (approximate)	ماء	3.000	.300
Vegetable Oil	زيت نباتي	3.500	.350
Flavor (as preferred)	نكهات (حسب الرغبة)	--	--
Choco-Chip/Fruit (optional)	قطع شوكلاتة / فواكه (إختياري)	--	--

MIXING METHOD:

1.) Combine all ingredients in the mixing bowl (except fruit chips if added).
2.) Mix at low speed (with paddle) 1 minute, then 2-4 minutes medium speed.
Add fruit or chocolate chips (if desired) at low speed until blended (about 1 minute).
3.) Pour into prepared muffin pans (almost full).
4.) Baking:
Small Muffin: 195-205 °C for 20 minutes or until done
Regular Muffin: 195-205 °C for 35 minutes or until done

طريقة التحضير:

١ توضع كل المحتويات في وعاء الخليط .
٢ نخلط على سرعة بطيئة مع التقليب ١دقيقة ثم تخلط من ٢ – ٤ دقيقة سرعة متوسطة .
- ثم توضع الفواكه أو قطع الشوكولاتة حسب الرغبة وتخلط بسرعة بطيئة لمدة ١ دقيقة .
٣ تسكب في قوالب الكب – كيك لنهايتها .
٤ تعليمات الخبز
موفن صغير: ١٩٥-٢٠٥ درجة منوية لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى الإستواء
موفين عادي: ١٩٥-٢٠٥ درجة منوية لمدة ٣٥ دقيقة أو حتى الإستواء

NET WEIGHT: 10 Kg.

الوزن الصافي ١٠ كج

*PMMI

Tel.: 6354499 (3 Line) 6376717, Fax: 6365429, P.O. Box 15736 Jeddah 21454, Saudi Arabia

ت : ٦٣٥٤٤٩٩ (٣ خطوط) ٦٣٧٦٧١٧ فاكس : ٦٣٦٥٤٢٩ ص . ب ١٥٧٣٦ جدة ٢١٤٥٤ المملكة العربية السعودية .