



MUFFINS
LYX

OÄNDLIGA VARIATIONER





MUFFINS

LYX

Tillverkning och kvalitetsfördelar:

- Effektiv och enkel tillverkning
- Enkel uppslagning passande för förvaring över frys, bakade och obakad
- Lång hållbarhet
- Smakrik



MUFFINS LYX CHOKLAD

MUFFINS LYX CHOKLAD	1 000 g
Ägg	360 g
Vegetabilisk olja	350 g
Vatten	220 g
<hr/>	
Totalvikt	1 930 g

Blandningstid:	3 min.
Vikt:	60-65 g
Baktemp.:	180 °C
Baktid:	ca. 18 min.
Ånga:	2 sek.



MUFFINS LYX

MUFFINS LYX	1 000 g
Ägg	250 g
Vegetabilisk olja	280 g
Vatten	290 g
<hr/>	
Totalvikt	1 820 g

Blandningstid:	3 min.
Vikt:	60-65 g
Baktemp.:	180 °C
Baktid:	ca. 18 min.
Ånga:	2 sek.





FLORIDA

MUFFINS LYX	1 000 g
Ägg	250 g
Vegetabilisk olja	280 g
Vatten	290 g
Totalvikt	1 820 g

Blandningstid: 3 min.

Tillvägagångssätt:
Smörj formarna och strö i flagad mandel.
Blanda smeten och fyll i formarna.

Baktemp.: 165 °C
Baktid: 35 min.

Efter avkylning:
Spritsa crème fraîche i mitten. Dekorera med
färska frukter.



LATTE MACCHIATO

MUFFINS LYX	1 000 g
Ägg	250 g
Vegetabilisk olja	280 g
Vatten	290 g
Totalvikt	1 820 g

Blandningstid: 3 min.

Tillvägagångssätt:
Blanda smeten och tillsätt DREIDOPPEL mocca-arom
enligt doseringsrekommendationer.

Baktemp.: 165 °C
Baktid: 35 min.
Ånga: 2 sek.

Dekoration:
Vispad grädde 1 700 g
Chokladspån

Efter avkylning:
Dekorera med spritsade gräddtoppar. Strösla med
chokladspån och lite florsocker.



SÄSONGSTÄRTA

MUFFINS LYX	1 000 g
Ägg	250 g
Vegetabilisk olja	280 g
Vatten	290 g
Totalvikt	1 820 g

MUFFINS LYX CHOKLAD	1 000 g
Ägg	360 g
Vegetabilisk olja	350 g
Vatten	220 g
Totalvikt	1 930 g

Fyllning:
Hallonsylt

Krämfyllning:	
Vispad grädde	750 g
Vaniljkräm	750 g

Sidodekoration:
Marsipanband (ca. 5 x 55 cm)

Topping:
Jordgubbar eller säsongens frukter/bär, chokladpynt.

Blandningstid:	3 min.
Baktemp.:	165 °C
Baktid:	30–35 min.
Ånga:	2 sek.

Efter avkylning:
Fyll mitten på tårtan med hallonsylt och gräddkrämen.
Dekorera med jordgubbar eller säsongens frukter/bär.
Frukten/bär täcks med gele. Dekorera med marsipanband och chokladpynt.





CHOKLADTÅRTA GANACHE

MUFFINS LYX CHOKLAD	1 000 g
Ägg	360 g
Vegetabilisk olja	350 g
Vatten	220 g
Totalvikt	1 930 g

Blandningstid: 3 min.

Tillvägagångssätt:

Smörj formen och strö i ett tunt lager med kokos.

Baktemp.: 165 °C
Baktid: 30–35 min.
Ånga: 2 sek.

Fyllning chokladganache:

Grädde	100 g
Honung	30 g
Mörkchoklad	100 g

Tillvägagångssätt:

Koka upp grädde och honung och håll över chokladen. Rör till en slät ganache.

Efter avkylning:

Fyll mitten på tårtan med chokladganachen.
Dekorera med chokladspån.



CHOKLADTÅRTA MED FÄRSKA BÄR

MUFFINS LYX CHOKLAD	1 000 g
Ägg	360 g
Vegetabilisk olja	350 g
Vatten	220 g
Totalvikt	1 930 g

Blandningstid: 3 min.
Baktemp.: 165 °C
Baktid: 30–35 min.
Ånga: 2 sek.

Fyllning chokladganache:

Grädde	100 g
Honung	30 g
Mörkchoklad	100 g

Tillvägagångssätt:

Koka upp grädde och honung och håll över chokladen. Rör till en slät ganache.

Efter avkylning:

Fyll mitten på tårtan med chokladganachen
och färska bär.



CITRON/MARÄNG

MUFFINS LYX	1 000 g
Ägg	250 g
Vegetabilisk olja	280 g
Vatten	290 g
Totalvikt	1 820 g

Blandningstid: Vispa 3 min.

Tillvägagångssätt:

Smörj formarna och strö i flagad mandel.
Blanda smeten och fyll i formarna.

Baktemp.:	165 °C
Baktid:	35 min.
Ånga:	2 sek.

Citronkräm:

Smör	250 g	
Florsocker	150 g	
Strösocker	85 g	
Citronjuice	85 g	
Citronskal	5-10 g	
Äggula	5 st	100 g
Ägg	2 st	100 g

Vispa ihop alla ingredienser och koka upp till första bubblan.

Efter avkylning:

Lägg citronkrämen i mitten på tårten och spritsa en italiensk maräng ovanpå. Flamma av med en brännare och dekorera med valfri dekoration.



MANDEL/CITRON

MUFFINS LYX	1 000 g
Vegetabilisk olja	280 g
Ägg	250 g
Mandelmjöl (TPT)	450 g
Vatten	290 g
Citronskal	30 g
Totalvikt	2 300 g

Tillvägagångssätt:

Lös upp mandelmjöl (TPT) och citronskalet i vattnet. Blanda ingredienserna.

Blandningstid: 3 min.

Smörj formarna och strö i flagad mandel.

Fyll smeten i formarna.

Baktemp.:	165 °C
Baktid:	35 min.
Ånga:	2 sek.

Citronkräm:

Grädde	2 000 g
Alaska Neutral	400 g
Vatten	500 g
Citronjuice	100 g

Efter avkylning:

Vispa fyllningen tills den är luftig, blanda i citronjuicen. Fyll mitten av tårten med spritsade gräddtoppar. Sikta med florsocker. Slutdekoration, se bild.



MOROTSKAKA

MUFFINS LYX	1 575 g
Vetemjöl	400 g
Rapsolja	450 g
Ägg	400 g
Farinsocker	350 g
Hasselnöt riven rostad	250 g
Bakpulver	30 g
Kanel malen	5 g
Kardemumma malen	5 g
Morötter strimlade	900 g
Vatten	435 g

Totalvikt 4 800 g

Blandningstid: 3 min.

Tillvägagångssätt:

Blanda ingredienserna till en smet. Bred ut smeten i en vanlig anslagskapsel 60 x 40 cm.

Baktemp.: 190 °C

Baktid: 40-50 min.

Topping:

Florsocker	110 g
Smör	50 g
Philadelphiaost	150 g

Tillvägagångssätt:

Efter bakning låt den svalna och dekorera med valfri topping.



ÄPPLEKAKA

MUFFINS LYX	2 640 g
Ägg	660 g
Rapsolja	370 g
Smör osaltat	370 g
Tärnade äpplen	700 g
Kanel grovmalen	50 g
Kanel finmalen	50 g
Vatten	765 g

Totalvikt 5 605 g

Blandningstid: 3-4 min.

Tillvägagångssätt:

Blanda ingredienserna till en smet. Bred ut smeten i en kapsel 60 x 40 cm.

Topping till muffinskakor

GOLDEN-DELIKATESSE-CREM	20 g
Vetemjöl	320 g
Muscovadoräsocker mörk	200 g
Smör osaltat	250 g

Totalvikt 790 g

Tillvägagångssätt:

Dela upp smöret i småkuber när det är kylskåpskallt, blanda alla ingredienser i maskinen till en smulig topping. Fördela äpple och 790 g topping jämt över kapseln. Om man vill kan man med fördel kavla ut en 2 mm tjock mördegsbotten som man lägger i kapseln innan man bred ut smeten.

Baktemp.: 170 °C

Baktid: ca. 50 min.



HALLON/ KARDEMUMMAKAKA

MUFFINS LYX	2 640 g
Ägg	660 g
Rapsolja	370 g
Smör osaltat	370 g
Vatten	765 g
Kardemumma grovmalen	50 g
Hallon stora	500 g
Totalvikt	5 355 g

Blandningstid: 3-4 min.

Topping till muffinskakor	
GOLDEN-DELIKATESSE-CREM	20 g
Vetemjöl	320 g
Muscovadoräsocker mörk	200 g
Smör osaltat	250 g
Totalvikt	790 g

Tillvägagångssätt:

Blanda ingredienserna till en smet. Bred ut smeten i en kapsel 60 x 40 cm. Fördela hallonen jämt över kapseln och täck sedan med 790 g topping. Om man vill kan man med fördel kavla ut en 2 mm tjock mördegsbotten som man lägger i kapseln innan man brer ut smeten. Dela upp smöret i småkuber när det är kylskåpskallt, blanda alla ingredienser i maskinen till en smulig topping som strös över kakan innan avbakning.

Baktemp.: 170 °C
Baktid: ca. 50 min.

Tips:
Kyl ner kapseln innan ni skär den i rutor.



PECAN/ LÖNNSIRAPSKAKA

MUFFINS LYX	2 600 g
Smör osaltat	1 040 g
Ägg	500 g
Lönnsirap	600 g
Kanel malen	14 g
Vatten	540 g
Totalvikt	5 294 g

Blandningstid: 3-4 min.

Topping	
Pecannötter	520 g

Tillvägagångssätt:

Blanda ingredienserna till en smet. Bred ut smeten i en kapsel 60 x 40 cm. Dekorera med pecannötter. Om man vill kan man med fördel kavla ut en 2 mm tjock mördegsbotten som man lägger i kapseln innan man brer ut smeten.

Baktemp.: 170 °C
Baktid: ca. 50 min.

Tips:
Kyl ner kapseln innan ni skär den i rutor.



CANTUCCINI

MUFFINS LYX	2 500 g
Ägg	600 g
Smör osaltat	100 g
Bittermandel arom	5 g
Hasselnot hel rostad	1 000 g
Totalvikt	4 205 g

Blandningstid: 3-4 min. medium hastighet.

Tillvägagångssätt:

Blanda ihop rumstemperade ingredienser (utom hasselnötterna). Mot slutet av blandningstiden tillsätt hasselnötterna. Väg upp i 250 g bitar rulla ut degen lika långa som plåten, med 3 längder på varje plåt (degen kan med fördel kylas ner för att lättare kunna rulla ut stavarna). Sätt av stavarna på bakplåt med papper och baka av (1. Baktemperatur/-tid).

1. Baktemp.:	180-190 °C
1. Baktid:	12-15 min.

Tillvägagångssätt:

Efter bakning och avsvälning kubba upp i bitar 1-1,5 cm och rosta i ugnen (2. Baktemperatur/-tid).

2. Baktemp.:	160 °C
2. Baktid:	ca. 15 min.



CANTUCCINI HASSELNÖT

MUFFINS LYX	2 500 g
Ägg	600 g
Smör osaltat	100 g
Bittermandel arom	5 g
Hasselnot hel rostad	1 000 g
Totalvikt	4 205 g

Blandningstid: 3-4 min. medium hastighet.

Tillvägagångssätt:

Blanda ihop rumstemperade ingredienser (utom hasselnötterna). Mot slutet av blandningstiden tillsätt hasselnötterna. Väg upp i 250 g bitar rulla ut degen lika långa som plåten, med 3 längder på varje plåt (degen kan med fördel kylas ner för att lättare kunna rulla ut stavarna). Sätt av stavarna på bakplåt med papper och baka av (1. Baktemperatur/-tid).

1. Baktemp.:	180-190 °C
1. Baktid:	12-15 min.

Tillvägagångssätt:

Efter bakning och avsvälning kubba upp i bitar 1-1,5 cm och rosta i ugnen (2. Baktemperatur/-tid).

2. Baktemp.:	160 °C
2. Baktid:	ca. 15 min.



CHOKLADCOOKIES

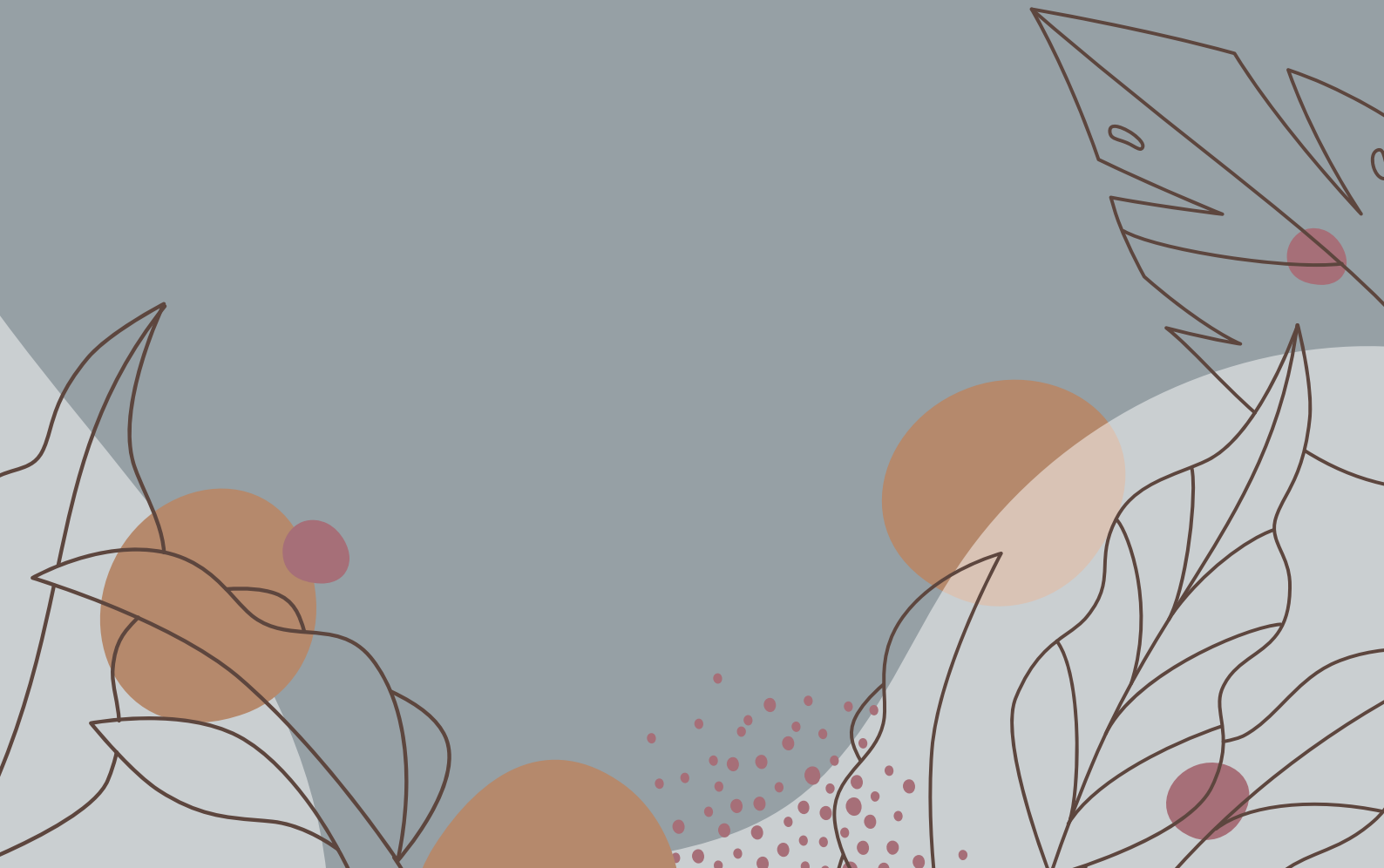
MUFFINS LYX CHOKLAD	1 000 g
Vetemjöl	400 g
Smör osaltat	550 g
Ägg	150 g

Vit chokladchippits	500 g
Totalvikt	2 600 g

Tillvägagångssätt:
Blanda alla ingredienser utom chippits i 2-3 min.
tillsätt sedan chippits.

Vikt:	
Små:	20-30 g
Medel:	30-45 g
Stora:	45-70 g

Baktemp.:	180-190 °C
Baktid:	12-15 min. beroende på degvikt





MUFFINS

LYX

