



# CUPCAKE (IRCA MUFFIN)

🏠 Livello base

SOFFICE CAKE MONOPORZIONE DA FORNO

## CUPCAKES

### IRCA MUFFIN

acqua  
burro 82% m.g. - fuso a bassa  
temperatura

1000g

450g

350g

Miscelare IRCA MUFFIN ed acqua in planetaria con foglia a media velocità per 2 minuti. Aggiungere a filo il burro e miscelare fino a completo assorbimento.

## CREMA MONTATA DA DECORAZIONE

### CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

burro 82% m.g. - morbido

### FONDANT SOFT

1000g

600g

700g

Amalgamare in planetaria con frusta a fili grossi, burro e FONDANT SOFT, aggiungere CHOCOSMART ed infine montare a media velocità per circa 10 minuti. È possibile aromatizzare a piacere con paste concentrate per gelateria, essenze oleose, alcoolati, ecc. Per creare differenti colorazioni di una stessa crema base è possibile aggiungere coloranti alimentari liposolubili.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 3/4 e cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti. Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento. Dressare a piacere la crema montata sulla superficie dei cupcakes utilizzando sac a poche con bocchette varie e decorare a piacere.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.