



CUPCAKE (IRCA MUFFIN)

chef Livello base

SOFFICE CAKE MONOPORZIONE DA FORNO

CUPCAKES

INGREDIENTI

IRCA MUFFIN

acqua

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

PREPARAZIONE

1000g Miscelare IRCA MUFFIN ed acqua in planetaria con foglia a media velocità

450g per 2 minuti.

350g Aggiungere a filo il burro e miscelare fino a completo assorbimento.

CREMA MONTATA DA DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

burro 82% m.g. - morbido

FONDANT SOFT

PREPARAZIONE

1000g Amalgamare in planetaria con frusta a fili grossi, burro e FONDANT SOFT,

600g aggiungere CHOCOSMART ed infine montare a media velocità per circa 10

700g minuti.

È possibile aromatizzare a piacere con paste concentrate per gelateria, essenze oleose, alcolati, 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 raffredamento.

Dressare a piacere la crema montata sulla superficie dei cupcakes utilizzando sac a poche con bocchette varie e decorare a piacere.