



# CUPCAKE (IRCA MUFFIN)

🏠 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, 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.