



# MUFFIN CROCCANTE AL CIOCCOLATO

👤 Livello base

DOLCE DA MERENDA

## IMPASTO MUFFIN

### WONDERMUFFIN MIX

olio vegetale

acqua

uova - a temperatura ambiente

### CACAO IN POLVERE

### PEPITA FONDEnte 1100

1000g

300g

250g

350g

50g

100g

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti a media velocità per 4-5 minuti.

## CRUMBLE

### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - freddo

uova

farina "debole"

1000g

400g

50g

200g

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.  
Conservare in frigorifero.

## COMPOSIZIONE FINALE

Negli appositi stampi da muffin versare la massa riempiendoli per 2/3.

Sbriciolare il crumble sulla superficie dei muffins.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25 minuti circa.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.