

CUPCAKE (IRCA MUFFIN)

SOFFICE CAKE MONOPORZIONE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CUPCAKES

INGREDIENTI

IRCA MUFFIN	g 1000
ACQUA	g 450
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 350

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 600
FONDANT SOFT	g 700

PREPARAZIONE

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 raffredamento.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se si vuole avere una crema montata dal gusto più intenso di cioccolato, sostituire CHOCOSMART BIANCO con CHOCOSMART CIOCCOLATO, senza cambiare le dosi della ricetta.