



CUPCAKE (IRCA MUFFIN)

SOFFICE CAKE MONOPORZIONE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CUPCAKES

INGREDIENTI

IRCA MUFFIN
ACQUA
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

g 1000
g 450
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
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
FONDANT SOFT

g 1000
g 600
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 raffreddamento.

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.