



## CUPCAKE

### SOFFICE CAKE MONOPORZIONE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CUPCAKE

---

##### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| ALICE'S CAKE             | g 2000 |
| ACQUA                    | g 750  |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 750  |
| FARINA "DEBOLE"          | g 100  |

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.

#### 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 circa metà stampo e cuocere in forno statico a 180-190°C.

I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci (25-30 minuti per cupcakes di circa 60 grammi).

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.

## AVVERTENZE:

A scelta, è possibile aggiungere a fine impasto scorza d'arancia o di limone grattugiati.

## 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.