



CUPCAKE AL CIOCCOLATO

SOFFICE CAKE MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CUPCAKE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA	g 250
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200-250

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con foglia in planetaria per 2-3 minuti a media velocità.

CREMA MONTATA DA DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	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 negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 3/4 e cuocere a 180-190°C con forni a piastra oppure a 170-180°C con forni ventilati per 20-25 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.

