La dualità biace!

JOGOSOFT - Muffin al caffe'

base

JOGOSOFT	1.000 g
Burro morbido	200 g
Olio di Semi	200 g
Acqua	400 g
Uova	100 g
COMPOUND MOCCA	100 g
Totale base	2.000 g

Farcitura

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Mascarpone	500 g
Totale Farcitura	1.500 g

Lavorazione:

Base: Mescolare a forte velocità tutti gli ingredienti per circa 3 minuti. Quindi riempire dei stampini da muffin.

Farcitura: Mescolare Ovocrem ed acqua quindi aggiungere il mascarpone ed incorporare delicatamente fino ad ottenere una crema liscia.

Farcire i muffin al caffè con la farcitura al mascarpone.

Cottura: 180°C per 25-30 minuti ca. Rotor 160°.

Decorare con POLVERE DI NEVE EXTRA e cacao amaro.



