



# MUFFIN CACAO E ZUCCA

## Muffin

<b>BLACK SOFT</b>	<b>1.000 g</b>
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g
Zucca scottata	1.000 g

## modalità d'impiego:

mescolare **BLACK SOFT**, olio, acqua e uova in planetaria, con spatola alla media velocità per 3 minuti ca. A parte tagliare a cubetti la zucca (10x10 mm ca.), condire con olio e un pizzico di sale, passare al microonde o al forno per alcuni minuti. Aggiungere 650 g di zucca al composto. Colare in stampo muffin ai 2/3 dello stesso. Completare, decorando con la restante zucca (350 g).

**Cottura:** 190° C per 35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi, completare con un ricciolo di **KIDDY NOISETTE FORNO** ed ultimare con una *meringa zucca*.

## Meringa zucca

Acqua	500 g
Zucchero semolato	1.000 g
<b>OVAFINA</b>	<b>50 g</b>
Succo di limone / aceto	10 g
<b>KIDDY COVER ARANCIO</b>	<b>q.b.</b>

## modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta a forte velocità acqua ed **OVAFINA** fino ad ottenere un composto sodo. Aggiungervi 800 g di zucchero e il succo di limone/aceto fino ad ottenere una montata ben sostenuta. Aggiungervi il restante zucchero continuando a montare per un ulteriore minuto. Colare su teglia con carta da forno utilizzando bocchetta diam. 16 mm. Trattenere una piccola parte della montata e colorarla con colorante verde. Formare dei piccoli gambi bocchetta diam. 3 mm.

**Cottura:** statico 100°C per 240 min. valvola aperta. Rotor 90° C.

Quando fredde glassare le sfere con **KIDDY COVER ARANCIO** scaldando a 45°/50° C, temperatura di utilizzo 35° C.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!