



MUFFIN NOCCIOLA, CREMA DI MARRONI E FANTASMINI

Muffin

KOMPLET Valbella Soft 1.000 g

Acqua 75 g

Olio di semi 450 g

Uova 300 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti a forte velocità con spatola per 3 minuti. Colare in stampo muffin ai 2/3 dello stesso.

Cottura: Statico 190° C per 35 minuti circa.
Rotor 175°

Quando freddi farcire con crema di marroni e ultimare con Fantasmini.

Fantasmini

Acqua 500 g

Zucchero semolato 1.000 g

OVAFINA 50 g

Succo di limone / aceto 10 g

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.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

