



MUFFIN DI NATALE

Base:

KOMPLET Sun Muffin Oro	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Acqua	300 g

Crema al caffè:

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Burro / margarina	1.000 g
COMPOUND MOCCA	30 g
Facoltativo:	
Alcolato 70°C	50 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità per tre minuti circa. Colare negli appositi **KOMPLET Pirottini Muffin** (60-65 g cadauno).

Per il biscottino, seguire la ricetta "Biscottini di Natale" con **KOMPLET Frolla Mix**.

Cottura: Statico 190°C per 25 minuti ca.
Rotor 175°C.

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità burro morbido, unirvi il **KOMPLET Magic Fondant** e continuare a montare a forte velocità sino ad ottenere una crema soffice e vellutata.

Aggiungere il **COMPOUND MOCA** e l'alcolato (facoltativo) montando per un ulteriore minuto.

Quando freddi, decorare con la crema al caffè e biscottino di Natale.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!