



MUFFIN VS NATALE

Base:

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

Cottura: Statico 190°C per 25 minuti ca.
Rotor 180°C.

Composizione: utilizzando la bocchetta multiforo per decorazione, decorare la superficie fino a ricoprirla completamente per ottenere l'effetto "pelliccia". Finire applicando i dettagli del viso in cioccolato, formati precedentemente su carta da forno.

Crema al burro

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Burro/margarina	1.000 g
Colorante verde	q.b.
Colorante giallo	q.b.
Alcolato 70° (facoltativo)	50/100 g

modalità d'impiego:

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

A piacere, aggiungere l'alcolato, montando per un ulteriore minuto.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!