

Bizcochitos de crema y caramelo con MELLA MUFFIN, LA VÉNU S y DREIDOPPEL

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Harina de trigo	0,100 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,150 kg

Crema pastelera

LA VÉNU S	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,360 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea y reservar en la nevera.

BUTTERKARAMELL	C/S
PERLAS DE COLORES	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Escudillar botones en bandejas con papel de horno y espolvorear con azúcar glas.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 10 minutos.
- Escudillar la crema pastelera entre dos bases, inyectar un punto de BUTTERKARAMELL en el centro y decorar el borde con PERLAS DE COLORES.

