

Cupcakes con relleno de frambuesa y ginebra

con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y TRIQUELL NEUTRO

Receta para aprox. 23 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	0,600 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,210 kg
Agua	0,155 kg
Total	1,175 kg

Relleno de frambuesa y ginebra

Mermelada de frambuesa	0,250 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,020 kg
Ginebra	0,050 kg
Total	0,320 kg

- Mezclar brevemente los ingredientes hasta homogeneizar.

Crema de mascarpone y gin-tonic

Mascarpone	0,500 kg
Tónica	0,200 kg
Ginebra	0,100 kg
Azúcar	0,100 kg
LA VÉNUS	0,150 kg
Nata líquida	0,250 kg
Total	1,300 kg

- Mezclar el mascarpone, la tónica, la ginebra y el azúcar hasta conseguir una crema homogénea.
- Añadir LA VÉNUS y la nata y batir brevemente en batidora con varillas a velocidad rápida hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar aprox. 0,050 kg de masa en cápsulas para tulipa.
- Cocer a 200 °C durante unos 20 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C). Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Inyectar el relleno de frambuesa y ginebra, escudillar la crema de mascarpone y gin-tonic por encima y decorar con frambuesas y menta fresca.

