

Cupcakes de espelta com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 12 peças

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Água (aprox.)	0,400 kg
Total	1,800 kg

Creme de manteiga

LA VÉNUM	0,400 kg
Água	1,000 kg
Manteiga (cremosa)	0,700 kg
Pasta para pastelaria da DREIDOPPEL	0,100 kg
Total	2,200 kg

- Misturar LA VÉNUM com a água na batedeira com varas até homogeneizar. Seguidamente, adicionar a manteiga cremosa e bater até conseguir uma textura esponjosa e homogénea. Por último, adicionar a pasta para pastelaria do sabor desejado e misturar.
- Dispor num saco de pasteleiro com boquilha estrela multiponto e reservar até à sua utilização.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,140 kg de massa em formas para tulipa.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Verter o creme de manteiga por cima e decorar a gosto.

