

Cupcakes de espelta

con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 12 piezas

Masa

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

Crema de mantequilla

LA VÉNUM	0,400 kg
Agua	1,000 kg
Mantequilla (pomada)	0,700 kg
Pasta para pastelería de DREIDOPPEL	0,100 kg
Total	2,200 kg

- Mezclar LA VÉNUM con el agua en batidora con varillas hasta homogeneizar. A continuación, añadir la mantequilla pomada y montar hasta conseguir una textura esponjosa y homogénea. Por último, añadir la pasta para pastelería del sabor deseado y mezclar.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla estrella multipunta y reservar hasta su uso.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar 0,140 kg de masa en cápsulas para tulipa.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Escudillar la crema de mantequilla por encima y decorar al gusto.

