

## Cupcakes de iogurte com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

### Massa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,500 kg
Manteiga (mole)	0,340 kg
Água	0,160 kg
<b>Total</b>	<b>2,000 kg</b>

### Massa de iogurte

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Água a 45 °C	0,250 kg
Iogurte 10% M.G.	0,425 kg
<b>Total</b>	<b>0,925 kg</b>

Nozes caramelizadas ou pistácios em pedaços

Fruta fresca

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear a massa em formas.
- Cozer de entrada a 200 °C, baixando para 190 °C durante 20 minutos. Decorridos 3 minutos desde o início da cozedura, aplicar vapor e cozer com o registo fechado.
- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o iogurte e bater durante 3 minutos. Seguidamente, aromatizar a mistura com PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA PISTÁCIO, PASTA FRAMBOESA ou PASTA BANANA e aguardar alguns minutos.
- Assim que as massas tenham adquirido textura, cobrir os cupcakes, decorar com nozes caramelizadas, pistácios em pedaços ou fruta fresca e deixar arrefecer.

