

# Hoopies Moscow Mule

## con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

### Masa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Huevo	0,600 kg
Aceite vegetal	0,495 kg
Agua	0,375 kg
<b>Total</b>	<b>2,970 kg</b>

### Relleno Moscow Mule

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
Vodka	0,050 kg
PASTA LIMA	0,010 kg
PASTA GENJIBRE	0,007 kg
<b>Total</b>	<b>0,467 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Glasa	0,400 kg
-------	----------

### Decoración

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,100 kg
Colorante verde	C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Rellenar las piezas con el relleno Moscow Mule.
- Cubrir con la glasa y rayar con la decoración.

