

Mini gugelhupf con arándanos y nueces con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,250 kg
Arándanos deshidratados	0,200 kg
Nueces	0,200 kg
Total	2,350 kg

Relleno de arándanos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,000 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,050 kg
Total	1,050 kg

- Mezclar los ingredientes con una espátula hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos deshidratados y las nueces) durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los arándanos y las nueces al final de la mezcla.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos y dejar enfriar.
- Glasear con cobertura de chocolate y dosificar el relleno de arándanos en el centro.

