

## Mini gugelhupf con melocotón con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
PASTA MELOCOTÓN	0,100 kg
Agua	0,300 kg
Total	2,450 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Rellenar el centro con crema pastelera.
- Rayar con fondant de melocotón y decorar al gusto.

