

Sortido de muffins de chocolate com MELLA CHOCO MUFFIN e DREIDOPPEL

Muffins de chocolate com latte macchiato (receita para aprox. 30 peças)

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Óleo vegetal	0,360 kg
Ovos	0,350 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,120 kg
Água	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,050 kg

EISFLIP CREME CARAMELO	0,500 kg
------------------------	----------

BLANCOLADINO	q.b.
PASTA LATTE MACCHIATO	q.b.
Cacau em pó	q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,065 kg de massa em cápsulas para muffin.
- 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. Deixar arrefecer.
- Retirar a parte central dos muffins com um descaroçador (sem chegar ao fundo), encher com EISFLIP CREME CARAMELO e tapar com o pedaço de muffin anterior.
- Cobrir a parte superior com BLANCOLADINO misturado ligeiramente com PASTA LATTE MACCHIATO (para conseguir um efeito marmoreado) e polvilhar com cacau em pó.

Muffins de chocolate e framboesa (receita para aprox. 30 peças)

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Óleo vegetal	0,360 kg
Ovos	0,350 kg
PASTA FRAMBOESA	0,120 kg
Água	0,220 kg
Total	2,050 kg

MARMORIA FRAMBOESA 0,500 kg

SCHOKOLADINO q.b.

Framboesas liofilizadas estaladiças q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,065 kg de massa em cápsulas para muffin.
- 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. Deixar arrefecer.
- Retirar a parte central dos muffins com um descaroçador (sem chegar ao fundo), encher com MARMORIA FRAMBOESA e tapar com o pedaço de muffin anterior.
- Cobrir a parte superior com SCHOKOLADINO e decorar com framboesas liofilizadas estaladiças (opcional).

Muffins de chocolate, pêssego e maracujá (receita para aprox. 30 peças)

Massa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Óleo vegetal	0,360 kg
Ovos	0,350 kg
PASTA PÊSSEGO – MARACUJÁ	0,120 kg
Água	0,220 kg
Total	2,050 kg

Gel de pêssego – maracujá

POWERFÜLLUNG PÊSSEGO – MARACUJÁ	0,500 kg
MARMORIA PÊSSEGO – MARACUJÁ	0,490 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,010 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

Damascos em pedaços (alperce)

q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos.
- Dosear 0,065 kg de massa em cápsulas para muffin.
- 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. Deixar arrefecer.
- Retirar a parte central dos muffins com um descaroçador (sem chegar ao fundo), encher com o gel de pêssego – maracujá e tapar com o pedaço de muffin anterior.
- Verter pontos de gel de pêssego – maracujá por cima e decorar com damascos em pedaços.

Muffins de chocolate e baunilha (receita para aprox. 30 peças)

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Óleo vegetal	0,360 kg
Ovos	0,350 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,120 kg
Água	0,220 kg
<u>Drops de chocolate preto (estáveis ao forno)</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	2,080 kg

SCHOKOLADINO	q.b.
BLACK COOKIE CRUNCH	q.b.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os drops de chocolate preto) na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos. Adicionar os drops de chocolate e misturar até homogeneizar.
- Dosear 0,065 kg de massa em cápsulas para muffin.
- 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. Deixar arrefecer.
- Cobrir a parte superior com SCHOKOLADINO e decorar com BLACK COOKIE CRUNCH.

