

Surtido de muffins de chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y DREIDOPPEL

Muffins de chocolate con latte macchiato (receta para aprox. 30 piezas)

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Aceite vegetal	0,360 kg
Huevo	0,350 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,120 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,050 kg

EISFLIP CREMA CARAMELO	0,500 kg
------------------------	----------

BLANCOLADINO	C/S
PASTA LATTE MACCHIATO	C/S
Cacao en polvo	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar 0,065 kg de masa en cápsulas para muffin.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos.
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Retirar la parte central de los muffins con un descorazonador (sin llegar a la parte inferior), rellenar con EISFLIP CREMA CARAMELO y tapar con el trozo de muffin anterior.
- Bañar la parte superior con BLANCOLADINO mezclado ligeramente con PASTA LATTE MACCHIATO (para conseguir un efecto marmoleado) y espolvorear con cacao en polvo.

Muffins de chocolate y frambuesa (receta para aprox. 30 piezas)

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Aceite vegetal	0,360 kg
Huevo	0,350 kg
PASTA FRAMBUESA	0,120 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	2,050 kg

MARMORIA FRAMBUESA 0,500 kg

SCHOKOLADINO C/S
Frambuesas liofilizadas crujientes C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar 0,065 kg de masa en cápsulas para muffin.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos.
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Retirar la parte central de los muffins con un descorazonador (sin llegar a la parte inferior), rellenar con MARMORIA FRAMBUESA y tapar con el trozo de muffin anterior.
- Bañar la parte superior con SCHOKOLADINO y decorar con frambuesas liofilizadas crujientes (opcional).

Muffins de chocolate, melocotón y maracuyá (receta para aprox. 30 piezas)

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Aceite vegetal	0,360 kg
Huevo	0,350 kg
PASTA MELOCOTÓN – MARACUYÁ	0,120 kg
<u>Agua</u>	<u>0,220 kg</u>
Total	2,050 kg

Gel de melocotón – maracuyá

POWERFÜLLUNG MELOCOTÓN – MARACUYÁ	0,500 kg
MARMORIA MELOCOTÓN – MARACUYÁ	0,490 kg
<u>ÁCIDO DE FRUTAS</u>	<u>0,010 kg</u>
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Orejones troceados

C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar 0,065 kg de masa en cápsulas para muffin.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos.
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Retirar la parte central de los muffins con un descorazonador (sin llegar a la parte inferior), rellenar con el gel de melocotón – maracuyá y tapar con el trozo de muffin anterior.
- Escudillar puntos de gel de melocotón – maracuyá por encima y decorar con orejones troceados.

Muffins de chocolate y vainilla (receta para aprox. 30 piezas)

MELLA CHOCO MUFFIN	1,000 kg
Aceite vegetal	0,360 kg
Huevo	0,350 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,120 kg
Agua	0,220 kg
<u>Drops de chocolate negro (estables al horno)</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	2,080 kg

SCHOKOLADINO	C/S
BLACK COOKIE CRUNCH	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate negro) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. Añadir los drops de chocolate y mezclar hasta homogeneizar.
- Escudillar 0,065 kg de masa en cápsulas para muffin.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos. Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Bañar la parte superior con SCHOKOLADINO y decorar con BLACK COOKIE CRUNCH.

