



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

## PETIT MUFFIN D'AMOUR

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Muffin Mix Vainilla</u>	0.500
Agua	0.150
Huevos	0.175
Aceite	0.175
<b>Peso total:</b>	<b>1.000</b>

#### Grupo 2

Ingrediente	KG
<u>Relleno de Frutilla</u>	0.250
<b>Peso total:</b>	<b>0.250</b>

#### Grupo 3

Ingrediente	KG
<u>Bakels Instant Cream Vainilla</u>	0.100
Agua	0.167
<b>Peso total:</b>	<b>0.267</b>

### MÉTODO

1. Incorporar en el bowl los ingredientes del **Grupo 1**, batir con paleta por 1 min. a velocidad baja, parar y remover el fondo del tazón con la rasqueta. Continuar con el batido por 5 min. a velocidad media hasta homogeneizar.
2. Colocar en moldes engrasados o en moldes con pirotines 10 gr de la mezcla, luego añadir encima 5 gr. de **Relleno de Frutilla** y finalmente agregar 10 gr de la mezcla. Realizar el mismo procedimiento con todos los muffins.
3. Hornear a 180 °C por 20 minutos.
4. Para la decoración, incorporar los ingredientes del **Grupo 3** hasta disolver. Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad media alta durante 4 a 8 min.
5. Decorar los muffins con la crema chantilly previamente realizada y ponerle frutas o grajeas al gusto.