

Muffiny z kawałkami czekolady i kremem

Ciasto

CIASTO UCIERANE	1.400 g
SCHOKOTROPFEN 7500 STK/KG	200 g
Jaja	400 g
Olej	550 g
Woda	400 g
Migdały prażone (słupki)	150 g
łącznie Ciasto	3.100 g

Krem

KREM O SMAKU AJERKONIAKOWYM	200 g
Woda 18°C	250 g
Mleko 2%	250 g
łącznie Krem	700 g

Dekoracja

NEUSCHNEE	50 g
łącznie Dekoracja	50 g

wykonanie:

Wykonanie: 24 sztuki

Składniki oprócz KOMPLET łożek Czekoladowych i migdałów, połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem na

średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać KOMPLET łożki Czekoladowe. Gotowym ciastem napętnić papilotki do muffin. Wierzch posypać migdałowymi

słupkami i wypiec.

naważka ciasta: 120 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 45 minut

Składniki kremu wymieszać gęstym mieszadłem na



średnim biegu miksera. Gotowym kremem nadziać ostudzone muffiny.

czas mieszania: 3 minuty

naważka: 29 g / 1 sztuka

Muffiny posypać pudrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee

Z dobrego wypieczesz najlepsze!

