

# AMERICAN MUFFIN - Cup Cake variegato amarena

AMERICAN MUFFIN	1.000 g
Olio di Semi	300 g
Uova	300 g
Acqua	300 g
DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA	300 g
<b>Totale</b>	<b>2.200 g</b>

#### Glassa

CABO BLANCO - glassatura al cioccolato	320 g
<b>Totale Glassa</b>	<b>320 g</b>

#### Decorazione

MAGIC FONDANT - crema al burro	320 g
<b>Totale Decorazione</b>	<b>320 g</b>

#### Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità, ad esclusione di DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA, da aggiungere a fine impasto mescolando lentamente fino ad ottenere un prodotto variegato.

Colare 35 g di impasto stampo CUP CAKE. Infornare.

Cottura: 180°C per 25 min. circa. Rotor 160°.

Quando ben freddi, glassare con la Glassatura al cioccolato (vedi ricetta) e decorare con crema al burro (Vedi ricetta).

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



*La qualità piace!*

