



CATEGORÍA

Muffins, Pastelería



EVENTO

San Valentín



MUFFINS BROWN VELVET RELLENOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.500
Huevos	0.190
Agua	0.155
Aceite Vegetal	0.135
Peso total:	0.980

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Lúcuma	0.024
Peso total:	0.024

MÉTODO

Base

- Incorporar la Premezcla Brown Velvet en un recipiente, luego incorporar el huevo, agua y el aceite.
- Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Cambiar a velocidad media y mezclar durante 4 minutos.
- Verter en molde de muffins con su respectiva cápsula, cada unidad deber contener 80 gramos de batido.
- Para la decoración, unir todos los ingredientes en un bowl y mezclar hasta formar miga.

- Poner miga de decoración sobre la mezcla de los muffins.
- Hornear a 180°C durante 21 a 23 minutos.

Relleno

- Cuando los muffins se encuentren fríos, con ayuda de una boquilla para inyectar, insertar el relleno frutal lúcuma.

(Receta para 12 unidades)