



CATEGORÍA

Muffins, Pastelería



EVENTO

San Valentín

MUFFINS CREAM VELVET

INGREDIENTES

Grupo Base

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

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Harina	0.030
Margarina	0.015
Azúcar granulada	0.015
Peso total:	0.060

MÉTODO

- 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.