



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

MUFFINS NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	1.000
Margarina	0.258
Agua	0.268
Cranberries	0.400
Peso total:	1.926

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chocolate Blanco	0.300
Peso total:	0.300

MÉTODO

Base

- Utilizar margarina de horneó a temperatura ambiente e incorporar al bowl de la batidora.
- Agregar la Premezcla Pascua y el agua.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta durante y continuar batiendo durante 4 minutos más.
- Posteriormente, incorporar cranberries.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 a 2 minutos.

- Utilizar un recipiente con agua para sumergir las manos y lograr una dosificación más sencilla.
- Utilizar un molde metálico para muffins junto con tulipas de papel.
- Verter en cada molde 110 gramos de la mezcla.
- Hornear a 170°C durante 30 a 32 minutos.

Decoración

- Fundir el chocolate a baño maría o en horno microondas en temperatura media- alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezquino, durante un tiempo total de 3 minutos.
- El chocolate no debe superar los 40°C.
- Seleccionar muffins y aplicar chocolate blanco en su superficie.

(Receta para 17 unidades)