





Bajo Refrigeración



**CATEGORÍA** 

Día del Niño 2021



Muffins

# **FANTÁSTICOS MUFFINS**

# **INGREDIENTES**

# **Grupo Masa**

Ingrediente	KG
Muffins BAKELS	1.000
Huevos	0.350
Aceite	0.230
Agua	0.200
	Peso total: 1.780

## **Grupo Relleno**

	Peso total: 0.408
Esencia de Vainila Prodia	0.003
Esencia de Ron Prodia	0.005
Postre de Leche BAKELS	0.400
Ingrediente	KG

### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Leche	0.500
Chantillix Vainilla BAKELS	0.250
Chocolate Multicolor Harald	0.025
	Peso total: 0.775



# **MÉTODO**

### MASA

- 1.Pesar todo los ingredientes.
- 2. Batir con escudo por 30 segundos a velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta.
- 3. Verter la mezcla en los pirotines, hornear a 165° C por 15 a 20 minutos y reservar.

### **RELLENO**

- 1. Pesar todo los ingredientes.
- 2. Mezclar el postre de leche con las esencias.

#### ARMADO

1. Fríos los muffins, con un cortador o una boquilla realizar un orificio y rellenarlos con postre de leche.

### DECORACIÓN

- 1. Batir la crema Chantillix junto con la leche e incorporar los colores a su gusto.
- 2. Con una manga y una boquilla estrellada, formar rosetones de crema sobre los muffins.
- 3. Esparcimos el chocolate multicolor.