

MUFFIN ZUCCHINE E ZUCCA



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

100 g. Crema di zucca - EC0K
100 g. Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
200 g. Gransalsa di zucchine - BZ1
50 g. (per guarnire) Aceto balsamico di Modena I.G.P. - EN2X
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

250 g. Formaggio morbido
5 g. Pepe
5 g. Sale
50 g. Parmigiano Reggiano grattugiato
100 g. Panna fresca
100 g. Latte
50 g. Fecola di patate
250 g. Farina 00
q.b. (per guarnire) Bacon tostato
15 g. Lievito istantaneo
100 g. Speck tagliato a fette poi a quadretti
1 g. Noce moscata
N° 3 Albumi montati a neve
N° 3 Tuorli d'uovo

Procedimento

Versare la farina e la fecola nel bicchiere della planetaria con frusta a foglia, aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, la noce moscata, il sale, il pepe ed il lievito. Miscelare i prodotti in polvere ed aggiungere successivamente il latte, la panna ed i tuorli d'uovo. Infine la Gransalsa di zucchine, la Crema di zucca e lo speck. Impastare con la planetaria a velocità media per qualche minuto. Incorporare infine gli albumi montati a neve a mano. Imburrare con lo Staccante spray 10 stampi monoporzione da muffin e versarvi all'interno 100 g di impasto ognuno. Infornare a ventilazione bassa o statica a 160°C per 20/30 minuti. Lasciare raffreddare e servire decorando ogni muffin con il formaggio morbido mescolato con la salsa di radicchio. Ultimare con mezza fetta di bacon tostato.