ZUCCHINI-KÜRBIS-MUFFINS



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

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

Zutaten

15 g Instantbackpulver
100 g Speck
Muskatnuss
3 Eigelb - 3 Eiklar
Salz und Pfeffer
50 g geriebener Parmesan
100 g frische Sahne
100 g Milch
50 g Kartoffelstärke
250 g Mehl Type 405

Zubereitung

Das Mehl und die Stärke in die Schüssel der Küchenmaschine geben, den geriebenen Parmesan, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Backpulver dazugeben. Alle trockenen Zutaten mit dem Knethaken vermengen und anschließend die Milch, die Sahne und das Eigelb dazugeben. Zuletzt die „Gransalsa“ mit Zucchini, die Kürbiscreme und den Speck. Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit einige Minuten lang mit der Küchenmaschine vermengen. Abschließend den Eischnee mit der Hand unterheben. 10 Muffin Förmchen mit Trennspray einfetten und in jede Form 100 g Teig einfüllen. Bei geringer Umluft oder bei statischer Hitze 20 30 Minuten bei 160 °C backen. Abkühlen lassen und jeden Muffin nach Belieben mit Cremosella und einer halben gerösteten Baconscheibe garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)