MUFFINS DE CALABACÍN Y CALABAZA

Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes 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

Ingredientes

Panceta frita para decora
15 g levadura instantánea
100 g speck cortado en lonchas y luego en dados
nuez moscada
3 yemas de huevo y 3 claras montadas a punto de nieve
sal y pimienta
50 g queso parmesano rallado
100 g nata
100 g leche
50 g fécula de patata
250 g harina 00

Preparación

Echar la harina y la fécula en el vaso de la amasadora planetaria con paleta mezcladora y añadir el queso parmesano rallado, la nuez moscada, sal, pimienta y levadura. Mezclar los productos en polvo y después añadir la leche, la nata y la yema de huevo. Para terminar, echar la Gransalsa de calabacín, la crema de calabaza y el speck. Amasar todos los ingredientes a velocidad media durante algunos minutos. Por último, incorporar las claras montadas a punto de nieve de forma manual. Untar 10 moldes para muffin individuales con espray antiadherente y llenarlos con 100 g de mezcla cada uno. Cocer en horno estático o de baja ventilación a 160 °C durante 20/30 minutos. Dejar enfriar y servir los muffins decorados con Cremosella al gusto y media loncha de panceta frita.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)