

## 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 zucchini - 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.