MUFFIN ALL'UVETTA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

150 g. Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA - DB1X

25 g. Mousse al cioccolato - DH1X

Ingredienti

q.b. Farina

q.b. Cioccolato bianco

10 g. Uvetta

50 g. Latte

30 g. Acqua

30 g. Uova

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Mettere a bagno l'uvetta per mezz'ora in acqua tiepida. Montare il preparato in polvere per torta margherita con le modalità indicate nella confezione. Scolare l'uvetta molto bene e passarla in un po' di farina. Miscelare delicatamente l'uvetta al preparato. Versare il composto negli stampi da muffin precedentemente imburrati (circa 70 g. ognuno) e cuocere i muffin in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. Nel frattempo preparare la mousse al cioccolato menù montando il preparato con il latte freddo seguendo le dosi riportate sulla confezione. Sfornare i muffin e farli raffreddare. Praticare una piccola incisione al centro del muffin e decorare con un ciuffo di mousse. Ultimare con delle scaglie di cioccolato bianco e servire.

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