MUFFIN ZUCCHINE E ZUCCA

Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

100 g. Crema di zucca - EC0K

100 g. Salsa di radicchio rosso - 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.

© 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)