TRILOGIA DI MUFFIN



Chef: Barbara Benvenuti

Ingredienti Menù

1 confezione Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO - LP1X

1 confezione Preparato in polvere per torta alle mandorle - PW0

1 confezione Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA - DB1X

500 g. Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

q.b. Glassa ai frutti di bosco - DS0

q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

60 Stampini per muffin in alluminio

q.b. Zucchero a velo

q.b. Panna fresca montata

q.b. Caffè in polvere in grani

q.b. Frutti di bosco freschi

q.b. Cannella in polvere e in stecche

2 l. Latte parzialmente scremato

500 g. Acqua

12 Uova

Procedimento

Per 20 muffin
Impastare tutti e tre i preparati in polvere per torte menù con le modalità indicate nelle confezioni. Versare i composti negli stampi da muffin precedentemente imburrati (circa 50 g. ognuno) e cuocere i muffin in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. Nel frattempo preparare a parte le tre salse d'accompagnamento. Preparare la crema inglese come indicato in confezione, dividere in tre parti il composto e miscelarlo distintamente con la cannella in polvere, con il caffè in polvere, con la glassa ai frutti di bosco, regolando le quantità in base al proprio gusto. Sfornare e servire i muffin accompagnati dalle loro salse: base torta margherita con la crema inglese al caffè, base torta mandorle con la crema inglese alla cannella, base torta cioccolato con la crema inglese ai frutti di bosco.

Dolce consiglio:
Decorare i muffin a piacere, con panna fresca montata e zuccherata. Si possono abbinare anche alle Garniture e alle Glasse Menù e a quenelle di gelato a piacere. Si consiglia di accompagnarli ad un vino Passito o ad un ottimo spumante dolce.

© 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)