

# Muffin pasquali

## RECETA:

1000 g **Muffin soft**  
500 g aceite de girasol  
550 g huevo entero  
100 g acqua  
430 g Fruchtitop naranja

## DECORACIÓN:

1000 g azúcar fondant  
80 g **Pasta Avellana Extra**  
30 g Mantequilla fundida  
C/s huevos de chocolate

## ELABORACIÓN:

Batir en batidora planetaria los 4 primeros ingredientes a velocidad lenta durante 3 minutos. Añadir el Fruchtitop Naranja y mezclar bien. Introducir 70 g de masa en los moldes para Muffin y cocer a 210°C durante 25 minutos (la mitad del tiempo con la válvula del horno cerrada y la otra mitad con la válvula abierta). Nada más salir del horno introducir en el abatidor de temperatura con ciclo positivo.

Fundir el azúcar fondant en microondas a 35°C, añadir Pasta Avellana Extra y mantequilla fundida, mezclar hasta que quede liso y brillante. Introducir en manga con boquilla muy fina y decorar el muffin. Terminar de decorar con huevos de chocolate.



## CRESCO SPA

Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via F. Castagna, 39 - 25125 Brescia - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it • www.cresco.it

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

