

# Cupcake con crema de avellanas

Carat Supercrem Avellanas - Tegral Satin Cream Cake - (CV) Chantypak -  
Carat Decorcrem Semiamargo - Carat Coverlux Semiamargo.



## Ingredientes.

<b>Tegral Satin Cream Cake</b>	<b>500 g</b>
Huevos entero	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

## Ingredientes.

<b>(CV) Chantypak.</b>	<b>500 g</b>
<b>Bavarois Neutro.</b>	<b>100 g</b>
Leche.	100 g
<b>Carat Supercrem Avellanas</b>	<b>250 g</b>

## Ingredientes.

<b>Carat Decorcrem Semiamargo.</b>	<b>15 g</b>
<b>Carta Coverlux Semiamargo.</b>	<b>15 g</b>

## Procedimiento. (Muffins de vainilla)

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar la premezcla al 100% para muffins y cupcakes Tegral Satin Cream Cake y mezclar hasta homogeneizar.
- Preparar moldes de papel para muffins.
- Depositar 60 g de la mezcla T. Satin Cream Cake.
- Hornear a +/- 170°C por lapso de 20 minutos.
- Post cocción, reservar a temperatura ambiente.

## Procedimiento – (Crema de avellanas)

- Batir crema Chantypak hasta lograr media emulsión y mantener en cámara de frío.
- Hidratar el Bavarois Neutro con la leche caliente.
- Posteriormente fundir Carat Supercrem Avellanas y agregar a la mezcla anterior.
- Adicionar la crema Chantypak semi-batida y mezclar hasta obtener la crema de avellanas. Colocar en un manga y mantener en frío

## Procedimiento – (Decoración)

- Fundir Carat Decorcrem Semiamargo a 45°C y bañar únicamente la parte superior de la crema de avellanas.
- Finalizar con varillas de chocolate, elaboradas con Carta Coverlux Semiamargo

## Montaje y decoración final.

Mediante una manga con boquilla rizada, aplicar la crema de avellanas en la superficie del muffin. Almacenar los cupcakes en cámara de frío, antes de bañar con Carat Decorcrem Semiamargo. De este modo se obtendrá mejor estabilidad, brillo y color en el producto final.

## Trucos y recomendaciones.

Al combinar los muffins de vainilla con la crema de avellanas, obtendremos un color, sabor y textura en el producto final. Una combinación totalmente innovadora y netamente artesanal.

**Rendimiento aprox.** 15 unidades de 125 g.