

Receta | Cupcake de avellanas



Ingredientes

Tegral Satin Cream Cake	1000	g
Huevos	350	g
Agua	250	g
Aceite	200	g
Carat Supercrem Avellanas	250	g

Procedimiento

- Mezclar los huevos, el agua y el aceite.
- Incorporar la premezcla **Tegral Satin Cream Cake**.
- Mezclar hasta obtener homogeneidad en batido.
- Preparar moldes de papel para muffins.
- Sobre la base de cada molde depositar 50 g de la mezcla **Tegral Satin Cream Cake**
- Luego agregar 15 g del relleno **Carat Supercrem Avellanas** y cubrir con 10 g de batido **Tegral Satin Cream Cake**.
- Cocinar a una temperatura de 175° C durante 20 minutos con dos aplicaciones de vapor.

Decoración

Carat Supercrem Avellanas	1000	g
Chantypak	400	g

Procedimiento

- Batir **Carat Supercrem Avellanas** con **Chantypak** hasta lograr una crema homogénea. Colocar en una manga pastelera.

Receta **Cupcake de avellanas**



Montaje y Decoración

Con la ayuda de una manga y boquilla lisa, nº 10, aplicar la crema de avellanas sobre la superficie de cada muffin.

Finalizar con rulos de chocolate, elaborados con **Carat Coverlux Blanco** y media trufa de avellana.

Rendimiento

Rinde 36 piezas de 115gr.