

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA MUFFIN**

Cupcakes (irca muffin)

IRCA MUFFIN	g 1.000
Acqua	g 450
Burro (fuso a bassa temperatura)	g 350

Miscelare IRCA MUFFIN ed acqua in planetaria con foglia a media velocità per 2 minuti, dopodiché aggiungere a filo il burro fuso a bassa temperatura. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 3/4 e cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

AVVERTENZE: i cupcakes possono essere conservati in contenitori ermetici anche per diversi giorni; se congelati per oltre un mese. È inoltre possibile congelarli prima della loro cottura: in questo caso procedere in seguito direttamente alla cottura, senza scongelarli.

- Crema per decorazione:

CHOCOSMART CIOCCOLATO o LATTE o BIANCO	g 1.000
Burro o margarina crema	g 600
FONDANT SOFT o zucchero a velo	g 700

Amalgamare in planetaria con frusta a fili grossi burro o margarina e FONDANT SOFT o zucchero a velo, aggiungere CHOCOSMART ed infine montare a media velocità per circa 10 minuti.

È possibile aromatizzare a piacere con paste concentrate per gelateria, essenze oleose, alcoolati, ecc. Per creare differenti colorazioni di una stessa crema base è possibile aggiungere coloranti alimentari liposolubili.

Dressare a piacere la crema montata sulla superficie dei cupcakes utilizzando sacco a poche con bocchette varie e decorare a piacere.