

## MINI MUFFIN SPECIAL



### MINI MUFFIN

1000 g **MUFFIN SOFT**  
550 g uova  
500 g olio di semi  
100 g acqua

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare a bassa velocità per 3 minuti. Versare negli appositi stampi e cuocere a circa 190° per 15-30 minuti a seconda della grandezza dello stampo.

### CREMA PASTICCERA

350 g **KI/KLK/BRAUNCREM**  
1000 g latte

Sbattere gli ingredienti per 2 minuti in planetaria con frusta a palla a forte velocità. Con la crema ottenuta farcire il cuore dei mini muffin.



### **CHANTILLY AL LIMONE (PER DECORARE)**

500 g **CHANTILLY GUSTO PANNA**

1000 g latte freddo

15 g **AROMA IN PASTA LIMONE NATURALE**

9 g **AROMA IN PASTA VANIGLIA**

Versare il preparato CHANTILLY GUSTO PANNA nel latte freddo e aggiungere gli aromi. Montare in planetaria o con frusta elettrica per 4-5 minuti alla massima velocità. Dressare con bocchetta rigata sul mini muffin.

### **DECORAZIONE**

q.b. **FRUCHTI-TOP LEMON**

