



# CUP CAKES BASE BIANCA



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- Farina 450 gr
- Plus Creme 500 gr
- Zucchero 80 gr
- Uova intere 300 gr
- Lievito chimico 20 gr
- Sale 2 gr
- Acqua 80 gr

*\*È possibile aggiungere 80 gr  
di un ulteriore ingrediente a piacere*

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

Amalgamare Plus Creme e la farina in planetaria attrezzata con foglia. Aggiungere i rimanenti ingredienti continuando ad amalgamare. Riempire a 3/4 degli stampi da muffin con il composto ottenuto. Cuocere a 195°C per 16-18 minuti.

### Temperatura di cottura

195°C

### Tempo di cottura

16/ 18 minuti.

### Natale

Utilizzare come base la ricetta Cup cake bianca. Montare Plus Creme in planetaria ad alta velocità per 10 minuti circa e aromatizzare con pasta al pistacchio. Decorare a piacere.

### San Valentino

Utilizzare come base la ricetta Cup cake bianca. Montare Plus Creme in planetaria ad alta velocità per 10 minuti circa e aromatizzare con pasta al lampone. Decorare a piacere.

### Pasqua

Utilizzare come base la ricetta Cup cake bianca. Montare Plus Creme in planetaria ad alta velocità per 10 minuti circa e aromatizzare con pasta alla pesca gialla da gelateria. Decorare a piacere.

### **Caffè**

Utilizzare come base la ricetta Cup cake bianca.

Montare Plus Creme in planetaria ad alta velocità per 10 minuti circa e aromatizzare con pasta al caffè. Decorare a piacere.

### **Fragola**

Utilizzare come base la ricetta Cup cake bianca.

Montare Plus Creme in planetaria ad alta velocità per 10 minuti circa e aromatizzare con pasta alla fragola. Decorare a piacere.

### **Yogurt**

Utilizzare come base la ricetta Cup cake bianca.

Montare Plus Creme in planetaria ad alta velocità per 10 minuti circa con lo yogurt in polvere. Guarnire infine con salsa al caramello (1000 gr di zucchero e 350 gr di panna: cuocere lo zucchero a 180/190°C e aggiungere la panna calda e mescolare)

Decorare a piacere.

