



CUP CAKES BASE NERA



INGREDIENTI

Ingredienti

• Farina	450 gr
• Plus Creme	500 gr
• Zucchero	80 gr
• Uova intere	400 gr
• Lievito chimico	20 gr
• Sale	2 gr
• Cacao	25 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.

Temperatura di cottura

195°C

Tempo di cottura

16/ 18 minuti.

Halloween

Utilizzare come base la ricetta Cup cake nera.

Montare Plus Creme in planetaria ad alta velocità per 10 minuti circa e aromatizzare con pasta all'arancio da gelateria. Decorare a piacere.

Triple Chocolate

Utilizzare come base la ricetta Cup cake nera (aggiungere 80 gr di gocce al cioccolato nell'impasto).

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