



FANTASMAS MUFFIN

INGREDIENTES

Cantidades para 12 piezas

- 1200 g masa de muffin de chocolate
- 240 g Glaçage/Frosting
- 540 g Pasta de azúcar para decorar

Decoración

Cobertura suedánea Juwella

1. Muffin Chocolate

- 1000 g Dawn Muffin-Mix Chocolate
- 500 g Agua
- 400 g Aceite de girasol
- 150 g Dawn Chocolate Chunks

MÉTODO DE EMPLEO

Muffin de chocolate

Mezclar todos los ingredientes (excepto los chunks de Chocolate) durante 1 minuto a marcha lenta y 4 minutos a marcha media, con instrumento pala. Incorpore los chunks de chocolate y mezcla ligeramente.

TEMPERATURA DE COCCIÓN: 190°C

TIEMPO DE COCCIÓN: 30-35 minutos

Después de hornear, quitar la cápsula de los muffins y deje enfriar.

Cubrir la pieza con una capa de Glaçage chocolate, mezclado con Frosting de vainilla (30-70).

Estirar la pasta de azúcar a unos de 2 mm de espesor y recortar círculos de unos (Ø14 cm). Coloque la pasta de azúcar en el centro del muffin y decorar los ojos y la boca con un poco de cobertura de chocolate sucedáneo.

Se puede colocar el fantasma sobre una cookie de chocolate, fina, para poder manipularlo mejor.



Código	Producto	Envase
8.02733.301	Dawn Glaçage Chocolate	Cubo 6 kg
0.02395.871	Dawn Cookie Mix Chocolate	Saco 12,5 kg
0.02395.798	Dawn Muffin-Mix Chocolate	Saco 12,5 kg
2.79005.113	Chocolate Chunks Dark	Saco 3,75 kg
0.01298.711	Dawn Cream Cheese Frosting	Cubeta 1,7 kg
2.03850.115	Cubierta Juwella	Caja 10 kg