



VAMPIRO CUPCAKES

INGREDIENTES

Aproximadamente 38 cupcakes

Batido de chocolate

- 1000g Dawn Muffino de chocolate
- 350 g Huevos
- 280 g Aceite de girasol
- 350 g Agua

Ojos de Fondant

- Dawn® Fondant Sublime
- Chocolate sucedáneo

Bolas de trufas

- Dawn® Chocolate Frosting
- Migas de muffin de chocolate

Acabado

- Dawn® Chocolate Frosting
- Galletas chocolateadas

MÉTODO DE EMPLEO

Ojos:

Prepare los ojos de fondant el día anterior:

Calentar el Dawn® Fondant Sublime a unos 35° C para que quede suave.

Con una manga pastelera, coloque pequeños puntos en una hoja de papel de silicona y dejar que se seque de un día para otro. Termine con un punto de chocolate derretido para las pupilas.

Cup Cake:

Mezclar todos los ingredientes y batir, con instrumento pala, 1 minuto a marcha lenta y 4 minutos, a marcha media.

Con manga pastelera, escudillar unos 45 g de batido, aproximadamente en los moldes de cup cakes. Cocer.

TEMPERATURA DE COCCIÓN: 170°C

TIEMPO DE COCCIÓN: 21-23 minutos

Una vez que los cup cakes se hayan enfriado, escudillar botones de Dawn® Frosting Chocolate en la parte superior, montando uno sobre otro para dar forma al cuerpo.

Para las cabezas (bolas de trufa): desmigajar un par de cup cakes y agregar una pequeña cantidad de Glaçage Chocolate para formar una pasta y luego moldear en bolitas.

A continuación, colocar las bolas de trufa de chocolate donde debería estar la cabeza y poner 2 ojos de fondant con un poco de chocolate derretido para pegarlos.

Disponer de unas galletas chocolateadas que partiremos por la mitad, colocándolas a ambos lados de la "cabeza" para crear el efecto de las alas.

Código	Producto	Envase
6.70502.265	Dawn® Muffino Chocolate	Saco 12.5 kg
8.03260.301	Dawn® Fondant Sublime	Cubo 7 kg
0.01298.688	Dawn® Frosting Vainilla	Cubeta 1,7 kg