

# Muffin Chocolat



Par : Kévin COLLE - Application Specialist

Quantité : 18 Pièces

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Muffin Chocolat

<b>Puratos Tegral Satin Muffin Chocolat</b>	1100
Eau	500
Huile de tournesol	400
<b>Belcolade Noir Mini-Gouttes K10 Bio</b>	200
<b>Belcolade Chunks Chocolat Noir 50%</b>	200
<b>TOTAL</b>	<b>2400</b>

Verser le Puratos Muffin Chocolat sur les liquides dans une cuve de batteur, mélanger avec la feuille 2 minutes en vitesse lente et 4 minutes en vitesse moyenne. Ajouter les mini gouttes, et mélanger 1 minute vitesse lente. Peser 120 g par caissettes, donner un spray d'eau sur le dessus et parsemer de chunks. Cuire 40 minutes à 150°C au four ventilé.

### Fourrage

<b>Puratos Carat Supercrem White Nutty</b>	300
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>

Détendre de le fourrage à l'aide d'une spatule et mettre en poche avec une petite douille de garnissage, réserver.

### Topping

<b>Gianduja Lait Collection Cacao-Trace PatisFrance</b>	200
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

Mettre le Gianduja à environ 20°C, puis le faire monter au batteur avec le fouet à vitesse maximum pendant environ 2 minutes. Mettre en poche avec une douille PF et réserver.

### Noisettes Caramélisées

Eau	14
-----	----

Concasser grossièrement les noisettes. Faire un sirop avec l'eau et le sucre, enrober les noisettes avec puis étaler sur

Sucre	7	plaque et cuire au four à 180°C pendant 15 - 20 minutes.
<b>Noisette IGP Piémont</b>	100	Pendant la cuisson mélanger régulièrement (environ 3 fois)
<b>Blanchies PatisFrance</b>		pour bien les caraméliser et les séparer.
<b>TOTAL</b>	121	

### Montage et finitions :

- Directement après la sortie du four, pocher au centre le fourrage (environ 15g/muffins). Laisser refroidir.
- Poche ensuite le Gianduja montée en rosace, sur le dessus de chaque muffin (environ 10g/muffin).
- Parsemer d'éclat de noisettes le dessus.
- Pour plus de gourmandise, pocher de fin traits avec le **Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance**, sur le dessus de chaque muffin.