

# Cupcake gianduja

Quantité : pour 22 individuels



Par Aubin FARGES

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Appareil à cake :

<b>Puratos X-Press Cream Cake</b>	1000
Eau	550
<b>TOTAL</b>	<b>1550</b>

Mélanger à la feuille au batteur l'eau et la préparation pour cake pendant 5 minutes.

Peser à 70 g dans un moule silicone rond de 70 mm de diamètre.

Cuire au four ventilé à 180°C pendant 23 minutes.

### Sirop citron :

Eau	400
Sucre semoule	200
Zestes citron	1 pc

Porter tous les ingrédients à ébullition.

