

MUFFIN CAMEL ET GIANDUJA

Pour 33 muffins

MASSE MUFFIN

Puratos Tegral Muffin	1000 g
Œufs	400 g
Huile	350 g
Eau	250 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes à vitesse moyenne. Garnir 60 g par moule à cup cake et cuire au four ventilé à 170°C pendant 15-20 minutes.

CŒUR CAMEL

Puratos Deli Caramel	500 g
Vanille en Gousse PatisFrance	2pc
Fleur de sel	6 g

Mélanger et garnir de 12 g les muffins après cuisson.

ENROBAGE GOURMAND

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	500 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	150 g
Huile	50 g

Faire fondre tous les ingrédients ensemble puis l'utiliser à 30-35°C.

GANACHE GIANDUJA

Gianduja Lait PatisFrance	1100 g
Crème	550 g

Chauffer la crème et mixer avec le Gianduja, laisser durcir à 17°C pendant une journée. Monter à la feuille et pocher sur le muffin enrobé environ 50 g.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir le moule et cuire comme indiqué.
- Laisser refroidir et garnir de caramel, bloquer au congélateur puis glacer à l'aide de l'enrobage gourmand.
- Pocher la ganache Gianduja foisonnée au-dessus.
- Décorer.

