

Muffin Citron meringué



Par : Mathias Gautron

Quantité : 15 muffins

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à Muffins

Puratos Tegral Muffin CL	1000
Eau	600
Huile	300
Puratos Classic Citron CL	50
TOTAL	1950

Mélanger les 3 premiers ingrédients pendant 4 min à la feuille.

Ajouter le **Classic Citron** et mélanger.

Dresser dans des caissettes et cuire à 140°C pendant 35 min.

Fourrage

Fourrage Crémeux Citron de Sicile	15
PatisFrance	
TOTAL	15

Fourrer le muffin avec le fourrage prêt-à-l'emploi.

Montage et finitions :

Dresser l'appareil à muffin dans les tulipes à hauteur de 135 g.

Après cuisson fourrer 15 g de **Fourrage crémeux citron de Sicile PatisFrance**.

Recouvrir de **Puratos Deli Meringue** et caraméliser légèrement à l'aide d'une torche.

