

Muffin Créatif



Par : Application Specialist

Quantité : 23 muffins

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à Muffin

Préparation pour Cake Salé	1000	Mélanger au batteur et à la feuille tous les ingrédients, sauf le saumon, 1 min à vitesse lente et 4 min à vitesse moyenne. Ajouter ensuite le saumon coupé en cubes et mélanger 1 min à vitesse lente.
Puratos Tegral Cake Salé		
Huile	300	
Huile d'Olive	100	
Œufs	200	
Eau	900	
Mélange Sec	250	
Puratos Créa'Plus Saveurs Nordic		
Saumon Fumé	250	
TOTAL	3 000	

Topping

Fromage Frais	460	Mélanger ensemble le fromage frais et la crème, assaisonner. Ciseler la ciboulette et l'ajouter. Couper le saumon en petits cubes.
Crème UHT 35% Patiscrem	230	
PatisFrance		
Poivre	1	
Ciboulette	10	
Saumon Fumé	115	
TOTAL	818	

Montage et finitions

- Pocher 130 g par moule tulipe.
- Cuire à 190°C pendant environ 30 min au four à sole, avec 120 ml de buée.
- Déposer environ 30 g de topping fromage frais sur le dessus, et décorer de quelques cubes de saumon (environ 5 g) et de ciboulette ciselée.