

Muffiny nadziewane kremem pistacjowym

Ciasto

PISTACJOWE SOFT	1.000 g
Jaja	450 g
Olej roślinny	350 g
Woda	200 g
łącznie Ciasto	2.000 g

Krem pistacjowy

KREM BUDYŃ SM PISTACJA	350 g
KIDDY PISTAZIE SOFTY	200 g
Mleko 2%	1.000 g
łącznie Krem pistacjowy	1.550 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera.

Gotowe ciasto nanieść do papilotek.

naważka: 110 g

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 30-35 minut (dla muffinek)

Mleko wymieszać z KOMPLET Krem Budyń o Smaku Pistacjowym, następnie dodać KOMPLET Kiddy Pistację.

Gotowym kremem nadziać i udekorować ostudzone muffiny pistacjowe. Wierzch udekorować owocami.

czas mieszania kremu: 2 minuty

naważka kremu: 50 g / 1 sztuka



Z dobrego upieczesz nałotkę!



info@komplet.com
www.komplet.com