

Himbeer-Gin-Cupcakes mit Tonic Water

mit MELLA-GOLDEN-RÜHR



Rezept für ca. 24 Stück

Zur Masse:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	0,600 kg
Vollei	0,300 kg
Speiseöl	0,250 kg
Wasser	0,120 l
Massengewicht	1,270 kg

Die temperierten Zutaten ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit glatt rühren. Pro Muffin-Form ca. 0,050 kg Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur:	40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 20 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)

Zur Himbeer-Gin-Füllung:

Himbeerkonfitüre	0,250 kg
MELLA-FIX	0,020 kg
Gin	0,050 l
Himbeer-Gin-Füllung	0,320 kg

Die Zutaten kurz glatt rühren.

...

Zur Mascarpone-Gin-Tonic-Creme:

Mascarpone	0,500 kg
Tonic Water	0,200 l
Gin	0,100 l
Zucker	0,100 kg

MELLA-BOURBON VANILLEKREM	0,150 kg
<u>Sahne, flüssig</u>	<u>0,250 kg</u>
Mascarpone-Gin-Tonic-Creme	1,300 kg

Mascarpone, Tonic Water, Gin und Zucker glatt rühren bis die Masse homogen ist. **MELLA-BOURBON VANILLEKREM** und Sahne dazugeben und alle Zutaten nochmals kurz bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen.

Arbeitshinweise: Die ausgekühlten Cupcakes mit der Himbeer-Gin-Füllung impfen. Anschließend die Mascarpone-Gin-Tonic-Creme aufdressieren und mit Himbeeren und frischer Minze garnieren.

Deklarationshinweis: Bei loser Ware ist die Kennzeichnung "chininhaltig" verpflichtend. Bitte bringen Sie dies mit Ihrer Kennzeichnung der Zusatzstoffe für lose Ware in Einklang (Preisschild, Kladde, etc.).