

MOCKTAIL CUPCAKES

AT THE BEACH



12 KUPPIKAKKUA

911349	Vaaleanvihreä muffinssikapseli "Flower"	
	Kakkumassa	600 g
	Ananas- ja kookosmousse	480 g

KAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-mix	1000 g
902015	Kananmuna	350 g
	Vesi	225 g
970081	Rypsiöljy	300 g
		1875 g

KOOKOSMOUSSE

950420	Dawn Fond Neutral -hyydykejauhe	200 g
	Vesi	200 g
112439	Classic paste coconut	50 g
920363	Kermavaahto	1000 g
		1450 g

ANANASMOUSSE

950420	Dawn Fond Neutral -hyydykejauhe	200 g
	Vesi	200 g
950507	Ananaspasta	40 g
T023125	Colorgel vaalean sininen	
920363	Kermavaahto	1000 g
		1450 g

VALMISTUS

Kakkumassa:

Sekoita kaikki ainekset keskenään lapvatkaimella hitaalla nopeudella yhden minuutin ajan ja keskinopeudella 3-4 minuutin ajan.

Kookosmousse

Sekoita Dawn Fond Neutral -hyydykejauhe ja Classic paste coconut veteen. Kääntele seos kermavaahtoon.

Ananasmousse

Sekoita Dawn Fond Neutral -hyydykejauhe veden ja ananaspastan kanssa. Kääntele seos kermavaahtoon ja värjää siniseksi.

Kokoaminen

- Annostele kakkumassa muffinssivuokiin.
- Paista n. 180°C arinauunissa tai pinnavaunu-uunissa n. 160°C 20-25 minuuttia.
- Annostele ananas- jakookosmousse erillisiin massapusseihin
- Laita molemmat massapussit yhden tähtityllällisen massapussin sisälle.
- Koristele muffinssit mousseilla ja koristeilla.