

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

8 ou 9 grands muffins		Muffins salés Au magret fumé Et courgette	
Produits	Quantités	Procédé	
Farine	0.225	Procédé :	
Levure chimique	2 c/c	Mélanger la farine et la levure. Emincer la courgette.	
Beurre	2 c/s	Faire revenir au beurre dans la poêle, le magret.	
Magret fumé	0.150	Assaisonner.	
Courgettes en dés	1	Frire les dés de courgette dans le beurre et l'huile pendant 3 minutes.	
Œufs	2	Battre ensemble le buttercream, le beurre fondu et les œufs.	
Buttercream	0.200	Ajouter les ingrédients secs, puis le magret et la courgette.	
Beurre fondu	0.075	Remplir les moules et cuire 25 mn à 180°C. Dessus doré et ferme. *Laisser reposer 5 mn et servir chaud.	