



**maestro
martino**
MILANO GOURMET EXPERIENCE

Chef Ambassador: Sara Simionato

Muffin allo yogurt con crema al mascarpone e albicocche al rosmarino

Grammature per persona

Muffin allo yogurt

125 gr farina
125 gr yogurt
80 gr zucchero
4 gr sale
50 ml olio semi
1 uovo
6 gr lievito chimico

albicocche al rosmarino

2 albicocche
20 gr zucchero
imone
20 gr acqua
1 rametto rosmarino

crema al mascarpone

50 gr mascarpone
50 gr yogurt
20 gr zucchero a velo
40 gr latte

PREPARAZIONE MUFFIN

Montare le uova e lo zucchero, fino a che il composto non risulti spumoso. Aggiungere lo yogurt poi l'olio e il sale. Continuare a montare. Nel frattempo setacciare la farina assieme al lievito. Versare la farina in 2 volte nel contenitore delle uova montate e amalgamare i due elementi, fino ad ottenere un composto uniforme. Versare nei pirottini e infornare a 180 C° per 15 minuti.

CREMA MASCARPONE

Nella planetaria montare il mascarpone con lo yogurt, aggiungere lo zucchero e continuare a montare. Se fosse troppo densa aggiungere a filo del latte

ALBICOCCHHE

In una padella versare l'acqua e lo zucchero. Arrivare a 105 C° e versare le albicocche precedentemente pelate e tagliate a spicchi, aggiungere i rametti di rosmarino e spadellare.



Versare poi del succo di limone e continuare la cottura. Versare su una ciotola e mettere subito in abbattitore per 5 minuti in maniera da fermare la cottura .

PRESENTAZIONE

In un piatto fare una riga con la crema , mettere 2 pezzi di muffin e attorno le albicocche