

Pirottini per Muffin e Cupcake

Se vi state appassionando alla preparazione di muffin e cupcake, non potrete fare a meno di un certo numero di pirottini di carta per cuocere i vostri dolci. In commercio ne esistono di tantissimi tipi, e sebbene sia piuttosto facile orientarsi quando si acquista in un negozio, non è sempre così semplice farlo se si acquista online. Non esistono infatti solamente i muffin



classici (quelli che si vedono in tutte le trasmissioni di cake design che ormai spopolano in TV), ma anche i “**mini-muffin**”. Hanno un diametro più ridotto (2-3cm) e vengono mangiati in un boccone. Per realizzarli ovviamente servono pirottini e teglie apposite.

Oltre a ciò, variano anche il materiale e lo spessore della carta. Spesso dalle immagini e dalle descrizioni dei prodotti non è chiaro ciò che stiamo acquistando, finché non ci arriva il tanto atteso pacco e scopriamo con delusione di aver fatto la scelta sbagliata.

Innanzitutto un consiglio: I pirottini vanno utilizzati sempre in abbinamento all'apposita **teglia per muffin**; il pirottino da solo infatti (riempito di impasto e appoggiato sulla lastra del forno), non è sufficiente a mantenere la forma durante la cottura, e si allarga nella parte alta; il risultato è un muffin molto largo e basso, per niente adatto a venire decorato e comunque poco bello a vedersi. L'unica eccezione (ma un po' costosa) sono i pirottini provvisti di un rinforzo (di solito un bordo arricciato oppure un vero e proprio bordo

di cartoncino da rimuovere dopo la cottura, una sorta di anello che ne mantiene la forma, (come quelli in foto).

Anche i pirottini di alluminio possono ovviamente essere usati da soli senza teglia, perché sono molto rigidi, ma decisamente poco economici.



Vi consiglio quindi di dotarvi di una teglia da muffin in buon materiale antiaderente, e se volete, di una teglia per mini-muffin.

Materiali

I pirottini sono normalmente prodotti con diversi tipi di **carta da forno** adatta per alimenti: quelli molto sottili e leggeri tendono a inumidirsi molto durante la cottura e non mantengono bene il colore originario, ma costano poco. Quelli un po' più spessi sono decisamente migliori.

Ne esistono poi alcuni prodotti con **carte metallizzate**: In questo caso praticamente non assorbono umidità o unto, quindi dopo la cottura rimangono pressoché inalterati. Bisogna solo fare attenzione a non superare i 200° in forno, ma questo non accade praticamente mai (difficilmente troverete una ricetta di muffin in cui la temperatura di cottura superi i 180°C).

In commercio si trovano mille colori e fantasie, esistono quelli a tema, ma personalmente preferisco quelli bianchi (non colorati), perché danno più risalto all'impasto del muffin.

Esistono poi quelli di **silicone** (da usare comunque in abbinamento alla teglia) molto belli e colorati, ma un po' scomodi se portiamo i muffin a casa di amici (poi dovete recuperarli tutti !).

In ultimo, come accennavo prima, esistono quelli (tipo vaschetta) di **alluminio**, molto rigidi e resistenti.

Forme e dimensioni



▪



▪



▪

Oltre agli universali pirottini tondi, esistono anche profili quadrati e rettangolari (poco usati) e quelli per **Eclair** (bignè di forma allungata di origine francese).

Inoltre, esistono anche gli **“avvolgimuffin”**: sono dei pirottini che non servono per la cottura, nel senso che sono delle specie di bordature, normalmente si arrotolano e si fermano tramite un aggancio a incastro, e all'interno viene posizionato il muffin con il pirottino di cottura; servono solo a scopo decorativo.



Solitamente i pirottini sono identificati dalla misura del

diametro alla base, quindi vi basterà misurare i fori della vostra teglia ed acquistare quelli che si adattano meglio. Un pirottino più largo infatti, non entrando nella teglia, sarà assolutamente inservibile per voi.

In linea generale, considerate le seguenti misure:

muffin grandi: diametro della base circa **5,5 cm** (normalmente sono teglie da 6 o 12 posti).

muffin "medi": diametro della base circa **4,5 cm** (normalmente sono teglie da 12 posti).

muffin piccoli (mini-muffin): diametro di base **3 cm**. (normalmente teglie da 24 posti).

La misura più grande è più adatta per muffin da mangiare senza creme o decorazioni, mentre quelli di misura media sono l'ideale per i cupcake decorati, leggermente più piccoli e maneggevoli. I mini-muffin, infine, sono ideali per buffet o merende, perchè si mangiano in un boccone.



Un ultimo consiglio: per ottenere muffin perfetti e tutti uguali, vi consiglio di utilizzare sempre un **porzionatore da gelato** (di quelli a scatto, come in foto) per versare l'impasto; in questo



caso non rischierete di sporcare teglia e pirottini ed inoltre sarete sicuri di distribuire il contenuto in modo preciso.

A seconda del tipo di porzionatore, serviranno una o due "palle" di impasto per ogni muffin. Fate sempre attenzione a

non riempire troppo il pirottino. Se il muffin va mangiato così com'è, va bene anche con un poco di cupola. Se invece dovete decorarlo per trasformarlo in un cupcake, meglio stare scarsi ed avere a fine cottura una superficie piatta.