CUPCAKE AU MIEL ET AUX AMANDES



CUPCAKE MIEL ET AMANDE À LA CRÈME CHOCOLAT ET CHEESE CREAM

Un **cupcake** au **miel** et aux **amandes** à faire avec les enfants le mercredi, le week-end ou pendant les vacances. Le biscuit de ce cupcake est parfumé aux amandes avec une pointe de miel. La décoration du **cupcake** rappelle le parfum du biscuit avec les amandes effilées. Le cupcake est décoré avec deux crèmes : un ganache au chocolat et une au cheese cream. L'imagination de votre enfant fera le reste de la décoration !

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Beurre 75 g Sucre 50 g Miel 2 cuillères à soupe Farine 150 Œufs 1 Lait 150 ml Amandes 40 g Levure ½ paquet Sel ¼ cuillère à café Moules en papier Quelques cuillères de ganache au chocolat 200 g de cheese cream 100 g de sucre glace 60 g de beurre mou Colorant alimentaire rose Amandes effilées Vermicelles en sucre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Préchauffer le four à 200°C. Couper le beurre en morceaux et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes (mettre le four à 500 w). Verser dans un grand bol : la farine, le sel et la levure. Mélanger à la spatule pour homogénéiser le mélange. Peser le sucre et les amandes en poudre et les verser dans le bol. Ajouter 2 cuillères à soupe de miel. Mélanger à la spatule. Ajouter progressivement le beurre fondu tout en mélangeant. Mélanger vivement avec une spatule jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Continuer en ajoutant les œufs un par un sans cesser de mélanger la pâte. Terminer en ajoutant le lait puis mélanger. Placer les moules à cupcake en papier au fond de moules ordinaires et remplir les moules en papier aux ¾. Placer les moules dans le four chaud et laisser cuire 15 à 20 minutes. Vérifier la cuisson en piquant une aiguille à tricoter ou une lame de couteau au centre d'un des gâteaux. Si la lame ou l'aiguille est propre c'est que les gâteaux sont cuits.

POUR LA GARNITURE DES CUPCAKES AU MASCARPONE ROSE :

La garniture est réalisée avec deux crèmes de garniture, une crème à base de cheese cream et une **ganache au chocolat**. Mélanger au batteur électrique le beurre mou et le mascarpone pendant quelques minutes. Ajouter progressivement le sucre glace sans cesser de fouetter. Ajouter le colorant alimentaire et battre le mélange 3 à 4 minutes. Placer le mélange au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum. Prélever un peu de ganache à chocolat d'une autre garniture de cupcakes, ou en préparer une en utilisant les proportions suivantes : 100 g chocolat noir, 2 c à soupe de crème, 100 g beurre mou, 100 g de sucre fin, 2 c à soupe d'eau Casser le chocolat noir en carré et le placer dans un bol. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau. Faire fondre le chocolat au micro ondes : le faire chauffer 2 minutes à 500 w. Tourner le chocolat pour le lisser, s'il durcit, le remettre quelque secondes à chauffer. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème liquide et mélanger. Si le chocolat est trop dur, le replacer au micro ondes quelques secondes. Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une pommade. Ajouter régulièrement le chocolat au mélange beurre et sucre en continuant de fouetter. La ganache est prête, il suffit de la place ½ heure au réfrigérateur avant de pouvoir l'utiliser dans une poche à douille. Recouvrir le dessus des cupcakes d'une couche de crème au cheese cream rose. Utiliser une poche à douille pour le faire. Mettre la ganache dans la poche à douille et former des pointes de ganache tout autour du dessus des cupcakes. Vous pouvez ajoutez des vermicelles si vous souhaitez pour la décoration

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de **1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de **1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de **2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de **4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de **0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr