

CUPCAKE CHOCOLAT ET BILLES ROSES



RECETTE DE CUPCAKE AU CHOCOLAT

Un **cupcake** classique réalisé avec une base de gâteau sucré et une garniture chocolat décorée de billes en sucre roses. Le contraste des goûts et des couleurs de ce cupcake lui donne son originalité et sa gourmandise. Ceux qui n'aiment pas la garniture chocolat pourront toujours préparer ces **cupcakes nature**, cette recette de cupcake est aussi très bonne sans la crème au beurre au **chocolat**.

LES INGRÉDIENTS DU CUPCAKE CHOCOLAT AUX BILLES ROSES :

Beurre 190 g Sucre 180 g Farine 280 g Œufs 3 Levure ½ paquet Sel ½ cuillère à café 100 g chocolat noir 1 c à soupe de crème fraîche 125 g beurre mou 100 g de sucre fin 2 c à soupe d'eau Billes roses en chocolat Poche à pâtisserie

Les étapes du cupcake chocolat aux billes roses :

Faire préchauffer le four à 190°C / 200°C.

Verser la farine, le sel et la levure dans un bol ou cul de poule.

Peser le sucre et l'ajouter au mélange farine, sel et levure.

Mélanger la farine et les autres ingrédients à la spatule.

Peser 190g de beurre, le couper en morceaux et le faire fondre.

Ajouter le beurre fondu au mélange du bol.

Lisser à la spatule pour obtenir un mélange homogène.

Ajouter les trois œufs tous ensemble et mélanger.

Verser le mélange dans les moules en papier qui auront préalablement été posé dans des moules classiques.

Placer les moules au four et laisser cuire 15 à 20 minutes. Après 15 minutes, vérifiez régulièrement la cuisson en piquant une lame de couteau fine au cœur des cupcakes. Les gâteaux sont cuits lorsque la lame ressort propre.

Laisser refroidir les cupcakes avant de les décorer.

PRÉPARER LA GARNITURE DES CUPCAKES AU CHOCOLAT ET AUX BILLES ROSES EN SUCRE

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux en ajoutant 2 cuillères à soupe d'eau.

Ajouter la crème fraîche et bien mélanger et laisser refroidir le chocolat.

Pendant ce temps, fouetter au batteur électrique le beurre mou et le sucre dans un bol.

Lorsque le mélange forme une pommade, ajouter progressivement le chocolat fondu et continuer de mélanger au batteur électrique.

Placer cette ganache au chocolat au froid pendant 30 minutes environ. Mettre la ganache dans la poche à pâtisserie et garnir le dessus des cupcakes.

Décorer les cupcakes nappés de chocolat avec des billes en sucre rose.

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 €



Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr