CUPCAKE AU CHOCOLAT EN POUDRE



UN CUPCAKE AU CHOCOLAT DU PETIT DÉJEUNER AVEC GARNITURE

Un cupcake au parfum de l'enfance et du chocolat du petit déjeuner ! Ce cupcake est réalisé avec un mélange de chocolat en poudre du petit déjeuner et de cacao. Le biscuit au chocolat est volontairement pas trop sucré puisqu'il est complété par une ganache au chocolat. Le sucre semoule apporte un peu de densité à la ganache. Le cupcake est décoré à la poche à douille à embout cranté, un peu comme une glace italienne. Des petits vermicelles en sucre colorés ajoutent une jolie touche de couleur.

LES INGRÉDIENTS DES CUPCAKES AU CHOCOLAT

Beurre 80 g
Sucre 75 g
Farine fluide 130 g
Œufs 2
Lait 5 cl
Chocolat du petit déjeuner 60 g
Cacao 20 g
Levure 1/2 de paquet
Sel ½ cuillère à café
100 g chocolat noir
2 c à soupe de crème fraîche
100 g beurre mou
120 g de sucre semoule
2 c à soupe d'eau

LES ÉTAPES POUR PRÉPARER LES CUPCAKES

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Peser la farine fluide et la verser dans un grand bol ou cul de poule.
3. Ajouter ½ cuillère à café de sel et ½ paquet de levure à la farine.
4. Peser le sucre.
5. Ajouter le sucre au mélange de farine, sel et levure, puis mélanger avec une spatule.
6. Couper le beurre en cubes et le faire fondre avant de l'ajouter à la pâte à cupcake.
7. Continuer de mélanger avec la spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène et sans grumeau.
8. Mélanger 60g de chocolat du petit déjeuner et 20 g de cacao et les ajouter à la pâte.
9. Mélanger à nouveau.

10. Casser les œufs un par un et les ajouter à la pâte sans cesser de mélanger.
11. Préparer les moules à cupcakes ou garnir des moules classiques de caissettes en papier.
12. Répartir la pâte à cupcake dans les petits moules et enfourner les moules.
13. Faire cuire les cupcakes entre 15 à 20 minutes. Les cupcakes vont refroidir pendant la préparation de la garniture.

LES ÉTAPES POUR PRÉPARER LA GARNITURE :

1. Faire fondre le chocolat cassé en morceaux et additionné de 2 cuillères à soupe d'eau soit au bain-marie soit au micro-ondes.
2. Lorsque le chocolat est fondu est fluide, lui ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche en continuant de mélanger. Laisser refroidir le chocolat à température ambiante.
3. Travailler ensemble l00 g de beurre et 120g de sucre semoule jusqu'à obtenir une pommade.
4. Ajouter le mélange de chocolat au mélange du beurre et du sucre tout en continuant de fouetter le mélange.
5. Placer la garniture chocolat au frigo pendant 30 minutes environ.
6. Sortir la garniture au chocolat et la mettre dans une poche à douille et choisir un embout cranté.
7. Décorer le dessus des cupcakes avec la crème au chocolat. Si la crème est trop molle il suffit de la remettre quelques minutes au frigo ou au congélateur pour les pressés.
8. Il ne reste plus qu'à mettre un peu de couleur sur les cupcakes au chocolat du petit déjeuner en les saupoudrant de vermicelles de couleur.

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