CUPCAKE CLASSIQUE POUR LES FÊTES



UNE RECETTE DE CUPCAKE CLASSIQUE

Une recette de **cupcake classique** sans chocolat à préparer avec ou sans garniture à la crème. Ce **cupcake** est aussi bon avec que sans garniture, que vous n'aimiez pas les garnitures ou que vous n'ayez pas le temps d'en faire une. Le cupcake, **recette classique**, est surmonté d'une crème au mascarpone et au cacao.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Beurre 200 g Sucre 180 g Farine 200 g Œufs 4 Levure 2 cuillères à café Sel ½ cuillère à café Moules en papier 250 g de mascarpone 90 g sucre 2 œufs 50 g de cacao en poudre Décorations en sucre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Mettre le four à préchauffer à 190°C. Verser la farine dans un grand bol. Ajouter le sel et la levure et mélanger. Ajouter le sucre et le verser dans le bol. Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (500 w). Ajouter le beurre fondu au mélange du bol et bien mélanger la pâte avec une spatule. Ajouter les œufs et continuer de mélanger en fouettant la pâte. Poser les moules en papier au fond de moules classiques, et les remplir avec de la pâte à cupcake classique. Placer les gâteaux au four et les 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.

RÉALISATION DE LA GARNITURE AU MASCARPONE CACAO

Séparer les blancs des jaunes. Mettre les jaunes et le sucre dans un cul de poule et les fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et le cacao et continuer de fouetter. Placer les blancs dans un récipient et les monter en neige bien ferme. Incorporer délicatement les blancs au mélange à base de mascarpon Placer le mélange au frigo pendant 30 minutes minimum. Utiliser une poche à douille pour décorer les cupcakes avec cette garniture au mascarpone cacao. Terminer en ajoutant quelques décorations en sucre colorées en fonction de la fête.

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