

## GARNITURE CHEESE CREAM POUR CUPCAKE



### CHEESE CREAM POUR DÉCORATION DES CUPCAKES

Ce qui rend si appétissant et désirables les cupcakes se sont leur décoration en crème blanche, chocolat ou de couleur. Voici une recette de garniture toute blanche pour cupcake à base de cheese cream comme pour les cupcakes typiquement américains. Une recette facile de crème au cheese cream pour les décorations de cupcake.

### LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE

200 g de cheese cream 130 g de sucre glace 60 g de beurre mou Une poche à pâtisserie

### LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Laisser ramollir le beurre hors du réfrigérateur. Placer le beurre mou dans un grand bol ou un saladier. Fouetter le beurre au batteur électrique et ajouter le cheese cream et continuer de fouetter. Ajouter progressivement le sucre glace sans cesser de fouetter environ 5 minutes de plus. Le glaçage au cheese cream est prêt lorsqu'il est ferme et lisse. Placer le glaçage au cheese cream ½ heure au réfrigérateur pour qu'il durcisse. Il ne reste plus qu'à mettre la crème au cheese cream dans une poche pâtissière pour décorer les gâteaux et les cupcakes.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**4,74 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**0,69 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**3,19 €**



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)