

CUPCAKE À LA FLEUR D'ORANGER



UNE RECETTE DE CUPCAKE DÉCORÉ AU MASCARPONE

Une recette de **cupcake** délicatement parfumés à la **fleur d'oranger**. La base de ce **cupcake** est une pâte à gâteau parfumée à la fleur d'oranger. La crème qui recouvre ce **cupcake** est à base de mascarpone parfumé lui aussi à la **fleur d'oranger**. Les décorations de ce cupcake sont réalisées avec du gel alimentaire coloré. Les décorations peuvent aussi être remplacées par des vermicelles en sucre.

LES INGRÉDIENTS DES CUPCKAE À LA FLEUR D'ORANGER :

Beurre 75 g Sucre 100 g Farine 75 g Œufs 1 Crème 6 cl Levure 1 cuillère à café Sel $\frac{1}{4}$ cuillère à café 1 sachet de sucre fleur 200 g de mascarpone 110 g de sucre glace 1 sachet de sucre fleur d'oranger 60 g de beurre mou Gel alimentaire en tube

Les étapes des Cupckae à la fleur d'oranger :

Faire préchauffer le four à 200°C.

Peser 75g de farine et la verser dans un grand bol.

Ajouter $\frac{1}{4}$ de cuillère à café de sel et $\frac{1}{2}$ cuillère à café de la levure.

Peser 100 g de sucre et le verser dans le bol avec la farine puis ajouter le sucre à la fleur d'oranger.

Mélanger à la spatule.

Peser 75g de beurre et le faire fondre soit au bain-marie soit au micro-ondes (500 w) et l'ajouter au mélange.

Mélanger vivement avec une spatule jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Casser les œufs un par un et les ajouter au mélange sans cesser de mélanger la pâte.

Ajouter 6cl de crème fraîche ou liquide et mélanger.

Poser les moules à cupcake en papier au fond de moules classiques pour éviter que les petits moules en papier se déforment.

Remplir les moules en papier sans les remplir complètement puisque la pâte va gonfler.

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.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE DES CUPCAKES À LA FLEUR D'ORANGER

Couper le beurre mou en petits cubes.

Mettre les cubes de beurre dans un grand bol et ajouter le sucre glace.

Fouetter le beurre à la spatule puis au fouet électrique et ajouter progressivement le mascarpone au mélange.

Continuer à fouetter le mélange pour qu'il devienne homogène.

Placer le mélange au frigo environ 30 minutes.

Napper les cupcakes de glaçage au mascarpone et à la fleur d'oranger (vous pouvez lisser le dessus avec la lame d'un couteau ou d'une spatule.)

Décorer le dessus des cupcakes avec du gel alimentaire en tube à utiliser comme des stylos, des décorations pour gâteaux,...

Garder les cupcakes au frais en attendant de les manger.

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