

Four multifonctions

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 15 min

Cupcakes animaux par Gabriella

@gabriellalaboiteasucre_imp6

Pour 8 cupcakes



Panier de courses

Pour les cupcakes

2 œufs
35 g de miel liquide
60 g de sucre en poudre
25 g de chocolat noir
40 g de beurre
60 g de farine
12 g de cacao en poudre
4 g de levure
35 g de poudre d'amande
60 g de crème liquide
20 g de noix de coco râpée (en option)

Pour la ganache chocolat

160 g de chocolat noir 60%
150 g de crème liquide à 30% de matière grasse
50 g de beurre
Fleur de sel

Pour le décor

Pâte à sucre blanche / rose / noire
Noix de coco râpée
Fécule de maïs

Matériel

1 cul-de-poule
1 fouet 1 maryse
1 casserole moyenne
1 petit rouleau à pâtisserie
1 poche à douille

Déroulé de la recette

Les cupcakes

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Blanchir les œufs entiers avec le sucre et le miel, ajouter le mélange beurre et chocolat puis la farine, la levure, la poudre d'amande et la noix de coco.

Ajouter la crème liquide.

Dresser l'appareil dans les moules à cupcakes et cuire à 180°C / 15 min.

La ganache

Porter la crème à ébullition et la verser chaude sur le chocolat cassé en petits morceaux.

Lorsque le chocolat est entièrement fondu, verser dans une poche à douille et réserver au frais.

Le dressage

Laisser refroidir les cupcakes.

Creuser avec une cuillère à café le centre du gâteau puis garnir de ganache.

Lisser les cupcakes avec une fine couche de ganache.

Parsemer de noix de coco rapée. A l'aide de pâte à sucre, façonner le visage de l'animal.

Astuce du chef

Laisser la pâte à sucre à température ambiante et bien la malaxer avant utilisation pour la rendre souple. Il est conseillé d'utiliser de la fécule de maïs pour travailler la pâte à sucre au rouleau, le sucre glace la rend collante.

Pour un cupcake plus moelleux, effectuer une cuisson grâce à la fonction HydraCook de votre four : Mode HydraCook / 1 injection automatique / 180°C / 15 min.

