

# ATELIER

## Cupcakes chocolat Halloween

### LES INGREDIENTS

#### Pâte à cupcakes (env.8)

112g de beurre mou  
132g de sucre semoule  
75g d'œufs entiers  
30g de jaunes d'œufs  
1 pincée de fleur de sel  
60g de farine  
30g de cacao en poudre non sucré

#### Ganache montée au chocolat blanc

210g de chocolat blanc ivoire Valrhona  
300g de crème liquide à 30% de MG  
Colorant liposoluble

### LE MATERIEL

Si tu as : un robot pâtissier

Un cul de poule  
Un fouet  
Une maryse  
Des caissettes à cupcakes  
Des moules à cupcakes  
Une poche à douille et une douille cannellée

### A préparer la veille Ganache montée au chocolat au lait

- Fais bouillir la crème liquide
- Verse-la chaude sur le chocolat, en 3 fois
- Une fois que le chocolat a bien fondu, filme la ganache au contact et réserve au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- Le Jour J, monte la ganache au batteur comme une crème Chantilly. Ajoute ton colorant liposoluble.

### Prépare la pâte à cupcakes au chocolat

- Préchauffe ton four à 165°C.
- Si ton beurre n'est pas assez mou, ramollis-le un peu pour avoir un beurre « pommade »
- Ajoute le sucre petit à petit et blanchis le mélange beurre-sucre.
- Mélange dans un bol les œufs entiers et les jaunes d'œufs.
- Verse ce mélange dans le précédent, petit à petit.
- Mélange la farine et le cacao. Ajoute en 2 fois au mélange précédent.
- Verse la pâte dans des moules à cupcakes ou muffins jusqu'aux  $\frac{3}{4}$
- Cuis environ 15 minutes à 165°C.

### Montage et décoration

- Mets ta ganache dans une poche à douille munie d'une douille cannellée
- Dresse ta ganache montée sur tes cupcakes refroidis.
- Décore de décors sucrés ou de bonbons.

maison • fika



Identifiez-nous sur vos photos ! [#maisonfika](#) @maison.Fika

MAISON FIKA 2022 - recette pour usage privé / commercialisation et reproduction interdites

Je réserve  
un atelier