

Cupcakes des petits sorciers 100% Chocolat

by Maison Fika

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

Pâte à cupcakes au chocolat (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 matières grasses
- Colorant liposoluble

Décors

- Pâte à sucre et/ décors sucrés

Le matériel

- Un robot pâtissier si tu en as un
- Un cul de poule
- Un fouet
- Une maryse
- Des caissettes à cupcakes/muffins
- Si besoin une plaque pour tes cupcakes
- Une poche à douille et une douille cannelée

À vos
tabliers les
p'tits
chefs !

Étapes



Ganache montée au chocolat blanc (à préparer la veille)

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

Pâte à cupcakes au chocolat

1. Préchauffe ton four à 165°C.
2. Si ton beurre n'est pas assez mou, ramollis-le un peu au micro-ondes pour obtenir un beurre pommade.
3. Ajoute le sucre petit à petit, et blanchis le mélange beurre-sucre.
4. Mélange dans un cul de poule les œufs entiers et les jaunes d'œufs.
5. Verse ce mélange d'œufs dans le mélange beurre-sucre, à l'aide de ton fouet.
6. Dans un cul de poule, mélange la farine et le cacao. Ajoute en 2 fois au mélange précédent.
7. Verse la pâte dans des moules à cupcakes / muffins, jusqu'au 3/4.
8. Cuis environ 15 minutes à 165°C.

**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**



Pâte à cupcakes au chocolat

1. Mets ta ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille cannelée
2. Dresse ta ganache montée sur tes cupcakes refroidis.
3. Décore de décors sucrés ou de petits chapeaux de sorcier réalisés en pâte à sucre.

Conservation

1. Conservation 48h max à 4°C max.



**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**

