

Les Cupcakes Cassel

Recette pour 20 cupcakes

Ganache montée chocolat blanc

- **110 gr** de crème liquide 35% MG
- **12 gr** de sirop de glucose
- **160 gr** chocolat blanc (Ivoire)
- **300 gr** crème liquide 35 %



Faire fondre le chocolat blanc. Portez à ébullition la petite quantité de crème et le glucose. Verser en 3 fois le mélange sur le chocolat blanc fondu. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant le mélange y ajouter la crème liquide restante froide, mixer de nouveau et réserver au réfrigérateur pendant 6h.

Sirop imbibage

- 250 gr eau
- 125 gr sucre

Faire bouillir l'eau et le sucre. Imbiber les cupcakes une fois sortis du four.

Appareil à cake chocolat

- **130 gr** de beurre à sortir avant du réfrigérateur
- **130 gr** sucre fin
- **100 gr** de Farine T55
- **25 gr** de cacao en poudre
- **130 gr** d'oeufs (2 gros oeufs)
- **10 gr** levure chimique

Dans un premier temps malaxer le beurre afin de le rendre pommade. Ensuite tamiser ensemble la farine, la levure et le cacao en poudre. Dans un récipient mélanger ensemble le beurre pommade, le sucre et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange homogène. À ce mélange ajouter la farine, levure et cacao en poudre tamisés ; mélanger de nouveau et votre appareil à cupcake est prêt. Verser ce mélange dans un moule à cupcake et enfourner celui à 160° pendant 16 minutes.

Montage

Sortir la ganache montée chocolat blanc du réfrigérateur, la fouetter pour lui donner une texture de chantilly. Mettre la ganache dans une poche à douille et pocher comme lors de la démonstration. Mettre au frais pendant 2 heures

Décor

- **600 gr** de chocolat lait 35%
- **100 gr** d'huile de pépin de raisin

Faire fondre le chocolat lait y ajouter l'huile de pépin de raisin . Sortir le cupcake du réfrigérateur, tremper la tête du cupcake vers le bas dans le mélange chocolat. Décorer selon votre envie comme lors de la démonstration.