Iginio Massari The Sweetman, quando il cupcake è più dolce del dolce

massari-4-abb4e4ed

CUPCAKE ALLA LIMONATA ROSA

Ingredienti

Cupcake

115 gr di farina bianca di tipo 0

5 gr di lievito in polvere

115 gr di burro ammorbidito o di margarina morbida

115 gr di zucchero semolato

130 gr di uova leggermente sbattute

Colorante alimentare rosso q.b.

Bagna caramello - limone

55 gr di zucchero semolato

20 gr di succo di limone

80 gr d'acqua

Crema al burro (frosting)

115 gr di burro ammorbidito

10 gr di succo di limone

La scorza edibile di 1 limone grattuggiata finemente

20 gr di panna fresca

225 gr di zucchero a velo

Colorante alimentare rosso q.b.

Decorazione

Codette di zucchero di due tipi

Preparazione

Cupcake

Setacciare la farina e il lievito in una ciotola della grandezza adeguta. Unire il burro morbido, lo zucchero semolato e le uova e lavorare con il mixer elettrico fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporare un po' di colorante per dare alla massa una tonalità rosa chiaro. Con l'aiuto di un sac à poche, ripartire il composto in dieci pirottini di carta già posizionati su apposito stampo. Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 15-16 minuti, finchè i cupcake non saranno gonfi e avranno assunto un colore leggermente ambrato.

Bagna caramello - limone

Nell'attesa preparare una bagna mettendo a cuocere in una casseruola, a fuoco lento, lo zucchero e il succo di limone, mescolando fino a completo scioglimento, finchè il liquido non diventi di un bel colore nocciola dorato. A questo punto versarvi l'acqua bollente e fare siogliere bene il caramello. Lasciare a raffreddare per 15 minuti. Una volta tolti i cupcake dal forno, inzupparli ancora caldi con lo sciroppo ottenuto. Lasciare a raffreddare su una gratella.

Crema al burro (frosting)

Mettere burro ammorbidito e zucchero a velo in una ciotola. Montare con frullino elettrico o, in alternativa, in una planetaria. Quando la massa diventa leggera e spumosa, raddoppiando il suo volume, incorporare la panna fresca, il succo di limone e la scorza grattuggiata. Continuare a lavorare per altri 30 secondi, unire un po' di colorante rosso e mescolare con cura fino a ottere la tonalità desiderata.

Composizione

Con paletta o sac à poche, creare dei riccioli di crema al burro su ogni cupcake. Cospargerne cinque, al centro, con un tipo di codette di zucchero e ornare i bordi dei restanti cinque con l'altro tipo. Ricavare dieci cannucce colorate di 8 cm di altezza e infilarle una ad una nei rispettivi tortini. Rimuovere dallo stampo e servire.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**