Iginio Massari The Sweetman, cupcakes con crema al burro e cacao. VIDEO

massari-7-b4342764

CUPCAKES CON CREMA AL BURRO E CACAO

Ingredienti

Cupcakes

200 g di farina (senza glutine)

180 g di zucchero bianco

60 g di cacao amaro (senza glutine)

100 ml di olio di semi di girasole

100 g di uova

220 ml di latte intero fresco

1 bustina di lievito per dolci (senza glutine)

Crema al burro

120 g di cioccolato fondente tagliuzzato (senza glutine)

150 g di burro ammorbidito

160 g di zucchero a velo (senza glutine)

Preparazione

Cupcakes

In una ciotola versare lo zucchero e aggiungere l'olio, mescolare con un frustino fino a creare un composto omogeneo.

Aggiungere le uova e continuare a mescolare, quando saranno completamente amalgamate, aggiungere il latte.

Dopo aver nuovamente mescolato incorporare la farina, il lievito e il cacao setacciati.

Posizionare i pirottini per cupcakes su una teglia e versare l'impasto (che sarà abbastanza liquido) nei

pirottini con l'aiuto di un sac a poche con bocchetta liscia del n 8.
Infornare a 180° per 18 minuti.
Una volta cotti lasciare raffreddare.
Creare un foro ruotando al al centro la bocchetta dentellata n 16 su ogni cupcake, andrà poi riempito con il frosting per creare un interno cremoso a sorpresa.
Crema al burro
Far fondere il cioccolato a bagnomaria e poi lasciarlo stemperare a 30/32°C.
Lavorare il burro morbido con un frullino elettrico, fino a ottenere una consistenza cremosa.
Aggiungere lo zucchero velo setacciato (per evitare che si formino grumi) incorporarlo al burro frullando a bassa velocità, quindi lavorare nuovamente il composto con la frusta elettrica ad alta velocità fino a quando diventa liscio e spumoso.
Aggiungere infine il cioccolato lavorando a velocità moderata.
Guarnizioni
Riempire una sac a poche con beccuccio tondo e iniziare la procedura di decorazione, ultimare con una spolverata di cacao amaro.

Iginio Massari The Sweetman