



CUPCAKES DEXTER : CUPCAKES ENSANGLANTES POUR HALLOWEEN

A savoir : vous pouvez réaliser tous les éléments à l'avance. Conservez le sucre à température ambiante et les cupcakes garnis au réfrigérateur. Nappez-les de coulis juste avant de les servir.



Ingrédients pour le verre brisé : 100ml d'eau, 75gr de sirop de glucose, 140gr de sucre semoule, quelques gouttes de jus de citron.

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et faites chauffer jusqu'à 150°C, puis débarrassez rapidement sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone en couche fine. Laissez refroidir complètement à température ambiante pour faire durcir le sucre.

Ingrédients pour une quinzaine de cupcakes : 180gr de farine, 210gr de sucre semoule, 2 c. à café de levure chimique, une pincée de sel, 60gr de beurre mou, 180ml de lait, 2 oeufs moyens.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Dans le bol du robot coupe versez la farine, le sucre, la levure, le sel et le beurre mou. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez le lait et les oeufs légèrement battus, mixez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Répartissez dans les caissettes à muffins et enfournez 20 à 25 minutes dans le four chaud à 175°C.

Ingrédients pour le coeur aux fruits rouges : 2 c. à soupe de confiture de fraises et fraises de bois Rigoni di Asiago, le zeste d'un demi citron vert, 60gr de framboises (fraîches ou décongelées).

Mélangez les ingrédients, en écrasant les framboises. Une fois les muffins refroidis, creusez un trou au milieu avec un vide-pomme, remplissez du mélange aux fruits rouges et refermez le trou. Procédez ainsi pour tous les muffins.

Ingrédients pour le faux sang : 200 ml de purée de fruits rouges, 1 c. à soupe de fécule de maïs, 2 c. à soupe rases de sucre glace.

Délayez la fécule de maïs dans un peu de purée de fruit. Faites chauffer le restant de purée avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit entièrement dissout, ajoutez alors la fécule délayée et fouettez tout en continuant de cuire pendant 3 minutes pour épaissir légèrement le mélange. Débarrassez dans un bol et laissez refroidir.

Ingrédients pour la crème au mascarpone et montage : 200ml de crème fleurette, 150gr de mascarpone.

Montez la crème et le mascarpone en chantilly. Étalez-la sur les muffins avec un couteau ou le dos d'une cuillère. Faites tomber la feuille silicone avec le sucre cristallisé sur le plan de travail pour le briser. Arrosez les cupcakes de faux sang et plantez-y des éclats de sucre.