

Recette cupcakes colorés

Ingrédients :

1 tasse de sucre

1 sachet de sucre vanillé

5 œufs

1 tasse et demie de farine

1 yaourt vanille

½ sachet de poudre à lever



1. Préchauffer le four à 240 degrés.
2. Casser les œufs et les battre avec les sucres.
3. Mélanger au robot jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
4. Rajouter peu à peu la farine en alternance avec le yaourt vanille.
5. Mettre le ½ sachet de poudre à lever.
6. Remplir à moitié les moules en papier pour cupcakes.
7. Enfourner pendant environ 15 min.
8. Les sortir du four et laisser refroidir.

Recette crème ganache montée :

Ingrédients :

Colorant alimentaire.

Crème liquide entière 30%

Chocolat blanc 120 gr

Sirop de glucose 20 gr



1. Réchauffer 100 gr de crème avec le glucose.

2. Déposer sur le chocolat blanc et mélangez pour bien émulsionner avec le fouet.
3. Puis, rajouter simplement 200 gr de crème et mélangez.
4. Mettre au frigo 24h et le lendemain battre le tout au batteur.

Faire un trou à l'aide d'une cuillère à café au milieu du cup cake pour pouvoir le garnir aussi dedans ou insérer un carré de chocolat (ou crème caramel ou colis de fraise).

Disposez la crème de ganache montée dans une poche à douille avec un embout en forme de fleur (ou autre) et venir garnir l'intérieur et extérieur du cup cake.

Rajouter des décorations à souhait !

Et dégustez.



- ⇒ Pour l'atelier j'ai préparé à l'avance la ganache montée afin qu'elle soit prête à être utilisée.

