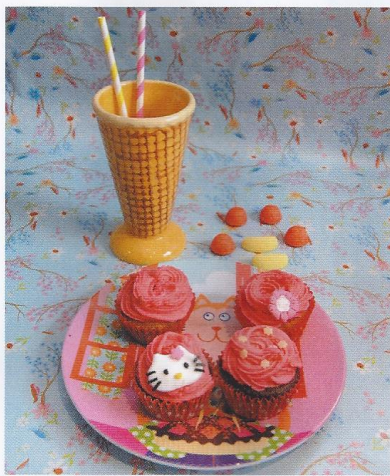


Cupcakes party



« J'organise tous les ans des cupcakes party où je prépare quelque 300 pièces ! » raconte Aurore Dao, formatrice en anglais qui a ramené ses recettes de ses années passées aux États-Unis, en les adaptant aux goûts français. « J'ai notamment changé la recette de la pâte en préférant une base de cake plus goûteuse et en allégeant un peu les glaçages », précise cette fine cuisinière. Esthétiques et raffinés, ses cupcakes font l'unanimité auprès de ses amis.



PETITS CONSEILS D'EXPERTE

MARYLINE HEBERT

créatrice de gâteaux originaux de fête
www.vanilleouchocolat.com

Le cupcake, d'origine anglo-saxonne, est une tradition festive aux États-Unis, de plus en plus tendance en France. Le plus important dans ces petits gâteaux, c'est la décoration. On peut modeler des personnages ou des objets en pâte à sucre, jouer sur les décors en sucre coloré pour les rendre aussi beaux que bons ! La pâte à sucre s'achète sur internet ou on peut la réaliser soi-même. Pour cela, faire fondre 12 chamallows au micro-ondes. Une fois fondus, ajouter du sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Ajouter des colorants pour varier les couleurs et laissez libre court à votre créativité !

LA RECETTE D'AURORE DAO de Pérols

Cupcakes party

Ingrédients pour 12 pièces

POUR LA PÂTE

3 œufs
170 g de sucre roux
160 g de farine
½ sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
Le jus d'un citron ou d'une orange ou une poignée de framboises

POUR LE GLAÇAGE

250 g de mascarpone
3 c. à soupe de sucre glace
Quelques gouttes de colorant alimentaire
2 c. à soupe de sirop (guimauve, violette...)

Mélanger les œufs avec le sucre roux. Ajouter la farine, la levure. Faire fondre le beurre demi-sel et l'incorporer au mélange. Ajouter le citron, l'orange ou la poignée de framboises. Verser la pâte dans des caissettes en papier. Faire cuire 10 à 15 minutes à 180°.

Mélanger le mascarpone, le sucre glace, le colorant alimentaire et le sirop pour obtenir un glaçage. Le mettre dans une poche à douille étoilée, dresser le glaçage sur le cupcake, une fois refroidi.

Décorer de pâte à sucre ou de sucre coloré.

Faites-nous découvrir vos recettes de saison

par messagerie Facebook ou en l'envoyant à recette@montpellier-agglo.com

La recette sélectionnée sera présentée dans cette rubrique accompagnée de la photo de votre plat prise par Montpellier Agglomération.



facebook

MontpellierAgglomerationOfficiel