

# CUPCAKE Framboise / Nutella

Par Cyril CARRINI



## Appareil à Cupcake vanille

- ✓ 100 g de beurre pommade
- ✓ 100 g de sucre glace
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 3 g de levure chimique
- ✓ 1 œuf
- ✓ 15 g de vanille liquide
- ✓ 80 g lait ½ écrémé
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 15 g de miel

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

Retirer les grains de la gousse de vanille.

Battre au fouet le beurre pommade et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Ajouter la vanille liquide, le miel et l'œuf entier. Mélanger

Ajouter la farine, la levure et les grains de vanille. Mélanger.

Verser progressivement le lait. Mélanger.

Graisser vos moules ou caissettes à l'aide d'un pinceau beurré.

Verser la pâte à cupcakes jusqu'à mi-hauteur.

Enfourner pour 20 minutes environ. (Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau)

## Compotée de framboises

- ✓ 200 g Purée de framboises
- ✓ 2.5 g de pectine NH
- ✓ 15 g de glucose
- ✓ 25 g de sucre semoule

Réaliser le confit de framboises : Mélangez le sucre et la pectine.

Bouillir la purée de framboises et le glucose.

Ajouter el mélange sucre et pectine. Redonnez une ébullition.

Mixer et réserver au réfrigérateur.

## Topping Nutella

- ✓ 125 g de mascarpone
- ✓ 60 g de crème fraîche liquide 30%MG
- ✓ 3 cuillères à soupe de pâte à tartiner

Montez au fouet la pâte à tartiner, la crème fraîche et le mascarpone.

Versez dans une poche à douille munie d'une douille cannelé et dressez sur le cupacakes refroidi.