

Cupcakes cappuccino



Aujourd'hui je vous propose d'irrésistibles cupcakes façon cappuccino. Des gâteaux très moelleux, une garniture en ganache gourmande et une crème vraiment généreuse. J'ai adoré la crème au mascarpone, elle était aérienne, vraiment très bonne. La ganache pour la garniture est bien parfumée au café vraiment extra. Cette recette a beaucoup plus chez moi. En gros une belle recette qui plaira beaucoup aux gens qui adorent le café en dessert !

Pour 12 cupcakes cappuccino

Ingrédients:

Pour la génoise à la vanille:

100g de beurre doux à température ambiante

100g de sucre

100g de farine

90g d'oeufs (soit à peu près 2 oeufs)

5g de levure chimique

1/2c. à café de graines de vanille

Pour la crème au mascarpone:

115g de chocolat blanc

35cl de crème liquide entière

75g de mascarpone

Pour la ganache au café:

200g de chocolat au lait

15g de beurre doux

1c. à soupe de sucre

25cl de crème fraîche

65ml de café fort

Pour la déco:

Cacao en poudre

Préparation:**Préparez la crème au mascarpone:**

Faites fondre 1min au four à micro-ondes le chocolat blanc en morceaux. A l'aide d'un batteur électrique montez 30cl de crème liquide en chantilly bien ferme.

Un fois le chocolat blanc fondu, laissez-les refroidir puis ajoutez-y les 5cl de crème restant. Sans cesser de battre et à vitesse lente, incorporez le mélange crème-chocolat à la crème en chantilly.

Couvrez et laissez reposer 24H au réfrigérateur.

Le lendemain, incorporez le mascarpone au batteur électrique, en alternant entre faible vitesse et vitesse rapide jusqu'à l'obtention d'une mousse serrée et crémeuse. Entreposez la crème au frais jusqu'à son utilisation.

Préparez les génoises à la vanille:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez la farine avec la levure chimique.

Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Incorporez les oeufs et le lait, fouettez à nouveau. Sans cesser de fouetter, incorporez les graines de vanille puis le mélange farine-levure.

Placez des caissettes en papier dans les alvéoles de moules à muffins. Répartissez la préparation dans les moules aux 2/3. Enfourez pour 25min.

Une fois cuit, sortez les muffins du four, démoulez et disposez-les sur une grille. Laissez refroidir complètement.

Préparez la ganache au café:

Faites fondre le chocolat en morceaux 1min au four à micro-ondes, avec le sucre, le beurre et le café.

Hors du feu, ajoutez la crème fraîche et mélangez bien de façon à obtenir une préparation lisse et homogène. Réservez une quinzaine de minutes au réfrigérateur.

Creusez les génoises à la vanille à l'aide d'un couteau et garnissez-les de ganache au café. Remplissez une poche à douille cannelé de la crème au mascarpone puis déposez sur le dessus des cupcakes en réalisant un mouvement circulaire. Saupoudrez de cacao.

Servez aussitôt ou entreposez en frais jusqu'au moment de servir.