

Cupcakes sanglants pour Halloween



Bientôt Halloween alors pour l'occasion j'ai réalisé des cupcakes pour emmener à mon travail. Des cupcakes sanglants. Une génoise au chocolat dans laquelle j'y ai mis du colorant alimentaire noir pour qu'elle soit davantage noire, une crème au beurre blanche avec des morceaux de caramel transparent pour rappeler des morceaux de verre avec du colorant rouge pour rappeler du sang. Des cupcakes terrifiants qui feront de l'effet pour la soirée d'Halloween ! ;)

Pour environ 12 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise au chocolat:

2 gros oeufs
120g de beurre
50g de lait
140g de farine
100g de sucre
2c. à café de levure chimique
1 pincée de sel
30g de cacao
1c. à café de colorant alimentaire en gel noir

Pour la crème au beurre:

300g de beurre à température ambiante
160g de sucre glace
1c. à café d'extrait de vanille

Pour le caramel transparent et la décoration:

50g d'eau
32g de sirop de glucose
70g de sucre
Colorant alimentaire en gel rouge
Alcool type Rhum ou Kirsch

Préparation:

Préparez la génoise au chocolat:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre mou et le sucre au fouet.

Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant entre chaque ajout, puis ajoutez la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait ainsi que le cacao et le colorant alimentaire noir.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfourez pour 25min.

Après ce temps, démoulez les cupcakes des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez le caramel transparent pour la décoration:

Versez le sucre, l'eau et le sirop de glucose dans une casserole. Mélangez.

Faites chauffer le mélange jusqu'à 150°C, le caramel va durcir en refroidissant mais il n'aura pas eu le temps de prendre une couleur ambré.

Une fois la température atteinte, versez sans attendre le caramel sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé. Laissez le caramel durcir.

Préparez la crème au beurre:

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange clair et crémeux.

Ajoutez alors le sucre glace et la vanille. Fouettez bien pour lisser.

Versez la crème au beurre dans une poche à douille lisse et décorez les cupcakes en dressant un cône. Avec un couteau à beurre, lissez la crème au beurre de façon à obtenir des dômes sur les gâteaux.

Versez du colorant alimentaire en gel dans un petit bol.

Cassez le caramel en morceaux. Avec un petit pinceau de cuisine, mettez du colorant alimentaire sur les morceaux de caramel avant de les enfoncer dans la crème au beurre.

Versez un petit peu d'alcool dans le reste de colorant et avec une pipette versez des gouttes sur la crème au beurre.

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