

Cupcakes en fleur au chocolat blanc



Ma mère m'avait demandé de lui faire des cupcakes pour offrir à un collègue qui partait à la retraite. Je voulais réaliser de jolis cupcakes pour cette occasion et j'ai donc décoré mes cupcakes avec une crème au beurre rose et j'ai réalisé des fleurs et des roses. Réaliser des fleurs sur des cupcakes n'est pas si compliqué, ne vous en faites pas ! La génoise est au chocolat blanc, une génoise moelleuse et gourmande. Pour les roses il faut une douille grande pétale mais n'en ayant pas j'ai pris une douille petite pétale, comme pour les fleurs.

Pour environ 6 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise au chocolat blanc:

97g de farine

92g de sucre

1/2 sachet de levure chimique

1 petite pincée de sel

50g de beurre à température ambiante

1 oeuf à température ambiante

62g de crème fraîche allégée

1c. à café d'extrait de vanille

50g de chocolat blanc

Pour la crème au beurre rose framboise:

300g de beurre à température ambiante

150g de sucre glace

1c. à café d'extrait de vanille

1 bonne pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre rouge framboise

Préparation:

Préparez la génoise au chocolat blanc:

Préchauffez le four à 175°C (th.5-6).

Faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez pour lisser.

Déposez des caissettes en papier dans des moules à muffins.

Mélangez dans un saladier la farine avec le sucre, la levure chimique et le sel.

Incorporez le beurre, l'oeuf, la crème fraîche et l'extrait de vanille. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Ajoutez enfin le chocolat blanc fondu et mélangez.

Répartissez la pâte dans les caissettes en papier et enfournez pour 20-23min. A la sortie du four, laissez refroidir les cupcakes sur une grille.

Préparez la crème au beurre rose framboise:

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

Ajoutez alors le sucre glace et l'extrait de vanille. Fouettez bien pour lisser. Ajoutez enfin le colorant alimentaire et fouettez de nouveau de façon à ce que la crème soit bien rose.

Versez la moitié de la crème au beurre dans une poche munie d'une douille petite pétale.

Versez le reste de crème au beurre dans une poche munie d'une douille grande pétale.

Pour réaliser les fleurs: Tenez fermement la poche à douille petite pétale, appuyez pour amener la crème jusqu'à la douille.

Tenez la poche à un angle de 75°, le côté large de la douille est orienté vers le centre du cupcake, le côté fin vers le bord. Commencez à appliquer la crème au beurre à 1 ou 2cm du bord, selon la taille que vous souhaitez des pétales.

Appuyez doucement sur la poche et, faites de petits mouvements d'avant en arrière tout en tournant doucement le cupcake. Faites le tour du gâteau, puis continuez en rapprochant la douille au centre. Tenez la poche plus près de la verticale pour ne pas cacher les premières pétales.

Pour réaliser les roses: Tenez la poche avec la douille grande pétale à un angle de 45° et la douille à 90°. Le côté large de la douille est contre cupcake, le côté fin est orienté vers le haut.

Tenez la douille tout près du cupcake. Formez le coeur de la rose en appuyant doucement sur la poche tout en tournant le cupcake.

Formez une autre pétale de la même manière, puis continuez en tournant le cupcake. Faites des pétales de la longueur que vous souhaitez, le mieux 2 à 3cm.

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