Cupcakes

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ruben Urdiales



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Aqui os enseño como hacer deliciosos cupcakes con diferente decoraciones

Ingredientes para 8 personas :

- 500Gr de Azucar glass
- 1Kg de Mantequilla
- 15Gr de Sal
- 10Unds de Yemas
- 10Unds de Claras
- 1Kg de Harina Floja
- 500Gr de Azucar
- 15Gr de Impulsor
- 100Gr de Maicena
- 700Gr de Mantequilla
- 2Dl de Agua
- 500Gr de Azucar Grano
- 2 Huevos
- 2 Yemas

Preparación:

Paso 1

Para empezar haremos un batido con el Kg de mantequilla pomada, el azúcar glass y la sal. Una vez mezclado todo vamos echando una a una la yema sin parar de batir.

Paso 2

Por otro lado Montamos las claras con el medio kilo de azúcar y juntamos la harina el impulsor y la maicena. Después de mezclar lo se junta al batido anterior y se rellenan las capsulas de magdalenas 1/3 de su capacidad

y las metemos en el horno a 180ºC y dejando una separación adecuada. Se le puede añadir cacao en polvo para darle sabor a chocolate.

Paso 3

Mientras que se van horneando nos ponemos a preparar la crema de mantequilla para decorar el cupcake, haciendo un jarabe a punto de hebra regular (115ºC) con el agua y el azúcar, por otro lado nos ponemos a montar los 2 huevos con las yermas, una vez montado se junta a chorro fino el jarabe caliente sin dejar de mover y metemos la mantequilla justo a continuación sin parar de mover y hasta que la mezcla quede homogénea. Se le puede dar color mediante el uso de colorante alimenticio.

Paso 4

Para decorar cogeremos una manga pastelera y una boquilla rizada y haremos la decoración que nos apetezca, en mi caso a parte de la crema de mantequilla he utilizado fondant para hacer alguna figura.