



essentiel 

## Coffret CupCakes



Des recettes  
à rester  
bouche 





Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits. Nous espérons que ce coffret CupCakes vous donnera entière satisfaction.

# Sommaire

Avant-propos	6
Ce dont vous avez besoin	8
LES USTENSILES	8
LES INGRÉDIENTS	10
La structure	13
LA BASE	14
LE FOURRAGE	20
LA GARNITURE DE BASE	21
LA DÉCORATION	22
Les recettes sucrées	25
LEMON CURD	27
CONFITURE FRUITS ROUGES	29
TIRAMISU	31
CAPPUCCINO	33
CHOCO-BANANE	35
MERINGUE ITALIENNE	37
TY-BREIZH	39
MARSHMALLOW	41
CREAM CHEESE VIOLETTE	43
PISTACHE	45
CHOCOLAT	47
GÂTEAUX CHOCO-LAIT	49
Les recettes salées	51
CAROTTE	53
PIQUE-NIQUE SALÉ	55
COURGETTE & FROMAGE DE CHÈVRE	57
Les recommandations	59
Lexique	61



## Avant- propos

Son origine est anglo-saxonne (on les nomme aussi "Fairy cakes", gâteaux des Fées, au Royaume-Uni).

Son nom évoque également le moule (cup = "tasse") dans lequel on cuit les gâteaux (désormais remplacé par une caissette en silicone ou en papier) mais également l'unité de mesure anglo-saxonne des ingrédients nécessaires à sa fabrication : exprimée en "cups".

La pâte traditionnelle se composerait en effet d'une tasse de beurre, deux tasses de sucre, trois tasses de farine et quatre œufs... sans oublier la levure chimique !

Au gré du temps, le CupCake a connu des transformations au niveau des textures, dues à l'imagination des cultures culinaires. Il s'agit tout simplement d'un mignon petit gâteau, recouvert de glaçage et décoré de façon festive.

Vous pouvez varier le parfum et la texture de la pâte, la couleur et le goût du glaçage, mais également tous les éléments comestibles qui le décorent !

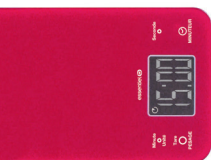
Car le CupCake est un chef-d'œuvre de pâtisserie et d'imagination : une bouchée gourmande qui se dévore d'abord avec les yeux avant d'y planter les dents.

# Ce dont vous avez besoin

Les +

## LES USTENSILES

### Les indispensables



Balance de cuisine  
Essentiel B



Bol cul-de-poule  
Essentiel B



Casserole  
Essentiel B



Robot ménager  
Essentiel B



Thermospatule  
Essentiel B



Fouet  
Essentiel E



Batteur électrique  
Essentiel B



Cuillère à glace  
Essentiel B



Zesteur  
Essentiel B



Tamis



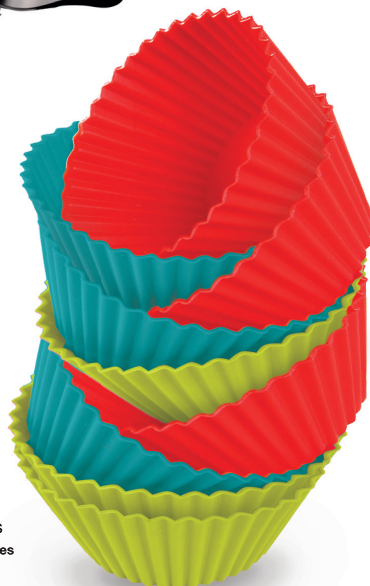
Spatule  
Essentiel B



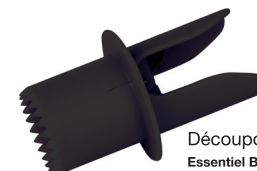
Poche à douilles  
Essentiel B - Coffret CupCakes

Moules silicone  
Essentiel B - Coffret CupCakes

Douille cannelée et vis  
Essentiel B - Coffret CupCakes



Moules papier  
Essentiel B - Coffret CupCakes



Découpoir  
Essentiel B - Coffret CupCakes

# LES INGRÉDIENTS

Les +

## Les indispensables



Farine



Chantilly



Crème liquide



Beurre



Chocolat



Oeufs



Sucre



Bicarbonate de soude

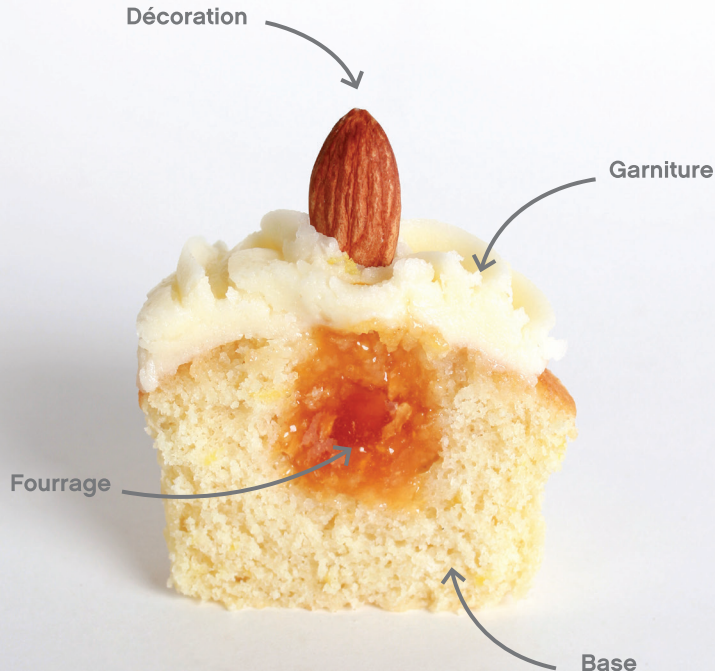


Fromage frais



Colorants

# La structure



La confection du CupCake se fait en quatre étapes :

## LA BASE

Élément principal de votre CupCake.

Nous vous proposons 4 recettes de base dont une pour le CupCake salé.

## LE FOURRAGE

Permet de donner plus de saveur à votre CupCake. Le choix du Fourrage se fera en fonction de la garniture choisie.

## LA GARNITURE

Réalisée avec une base de crème au beurre.

## LA DÉCORATION

Touche finale et importante dans la confection du CupCake. Pour chacune des recettes, sera suggérée une idée. Rien ne vous empêche d'y mettre vos propres idées. Laissez parler votre créativité...

# LA BASE

## La pâte 4/4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients pour 9 CupCakes

80 g de beurre • 80 g de farine • 80 g de sucre en poudre • 1 oeuf • 1 cuillère à café de levure chimique

Préchauffer votre four à 180°C.

Dans un récipient du type bol cul-de-poule, blanchir les œufs avec le sucre<sup>1</sup>.

Y verser le beurre fondu, ensuite la farine tamisée par petites quantités et enfin les blancs d'œufs préalablement battus en neige<sup>4</sup>. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.

Disposer chacun des moules silicone sur votre plaque de four.

Remplir chacun des moules aux 2/3 à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15) puis les mettre à cuire pendant 20 min à 180°C.

Démouler les CupCakes une fois refroidis et les habiller d'un moule papier.

Comment utiliser  
une poche à douille ?



Positionner la vis à l'intérieur de la poche jusqu'à son extrémité et visser la douille cannelée à l'extérieur de la poche. La vis assure un bon maintien de la douille.



Pour éviter que la préparation ne coule, rabattre les parois extérieures de la poche à l'aide de vos doigts vers l'intérieur de la douille afin d'en boucher temporairement l'extrémité.



Verser ensuite la préparation dans la poche après avoir préalablement replié les parois supérieures vers l'extérieur afin de faciliter le remplissage et éviter ainsi de se salir les mains.



### Astuce

Mettez la pâte au réfrigérateur pendant 3h, et utilisez une cuillère à glace pour remplir chacun des moules.



## La pâte américaine

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients pour 9 CupCakes

150 g de sucre • 1 oeuf • 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse • 90 ml d'huile de pépin de raisin • 150 g de farine • 1 demi-cuillère à café de levure chimique • 1 demi-cuillère à café de bicarbonate de soude • 1 pincée de sel

Préchauffer votre four à 180° C.

Dans un récipient du type bol cul-de-poule, blanchir les œufs<sup>1</sup> avec le sucre.

Ajouter la crème fraîche et fouetter à nouveau tout en versant peu à peu l'huile.

Tamiser la farine, incorporer la à la préparation avec la levure, le bicarbonate et le sel.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et sans grumeaux.

Disposer chacun des moules silicone sur votre plaque de four.

Remplir chacun des moules au 2/3 à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15) puis les mettre à cuire pendant 20 min à 180°C.

Démouler les CupCakes une fois refroidis et les habiller d'un moule papier.

## La pâte génoise

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients pour 9 CupCakes

40 g de farine • 40 g de maïzena • 30 g de beurre • 2 oeufs • 75 g de sucre glace

Préchauffer votre four à 180° C.

Faire fondre le beurre à feu doux et laisser refroidir.

Dans un récipient du type bol cul-de-poule, blanchir les œufs avec le sucre<sup>1</sup>.

Mélanger et tamiser la farine avec la maïzena.

Incorporer progressivement la moitié du mélange farine-maïzena tout en mélangeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Verser en filet la moitié du beurre et remuer jusqu'à l'absorption complète.

Ajouter enfin le reste du mélange farine-maïzena et du beurre. Mélanger à nouveau.

Disposer chacun des moules silicone sur votre plaque de four.

Remplir chacun des moules aux 2/3 à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15) puis les mettre à cuire pendant 20 min à 180°C.

Démouler les CupCakes une fois refroidis et les habiller d'un moule papier.



### Astuce

Mettez la pâte au réfrigérateur pendant 3h, et utilisez une cuillère à glace pour remplir chacun des moules.



## La pâte cake salé

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients pour 9 CupCakes

2 oeufs • 40 g d'huile d'olive • 130 g de farine • 1 pincée de sel • 1 pincée de poivre • 110 ml de lait • 1 sachet de levure

Préchauffer votre four à 180°C.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mettre les œufs, la farine tamisée et la levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Incorporer peu à peu l'huile et le lait tiède. Mélanger à nouveau.

Disposer chacun des moules silicone sur votre plaque de four.

Remplir chacun des moules aux 2/3 à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15) puis les mettre à cuire pendant 20 min à 180°C.

Démouler les CupCakes une fois refroidis et les habiller d'un moule papier.



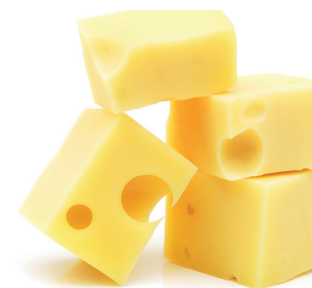
### Astuce

Mettez la pâte au réfrigérateur pendant 3h, et utilisez une cuillère à glace pour remplir chacun des moules.

### Variante de la pâte cake salé

Noter que le biscuit salé est une base et peu s'agrémenter d'ingrédients complémentaires.

Nous vous suggérons des dés de saumon, jambon, poulet, gruyère, des morceaux d'olives, etc...



# LE FOURRAGE

Le Fourrage se fait en deux étapes. La première consiste à évider une partie du centre de votre CupCake pour venir le fourrer d'une préparation de votre choix.



Enfoncer l'emporte-pièce dans le biscuit, jusqu'à la colerette d'arrêt.

Visser l'emporte-pièce d'un demi-tour en retirant le biscuit intérieur.

Appuyer sur la pince pour évacuer le biscuit.

Fourrer à l'aide de l'ustensile le plus adapté à la consistance du fourrage (coulis, confiture, fruits, etc..) à savoir poche à douille, cuillère, mini-entonnoir, entonnoir à piston.

## Astuce

Le Fourrage n'est pas indispensable pour avoir des CupCakes savoureux. Selon la recette choisie, le Fourrage risque de surcharger votre CupCake en goût et en texture.

# LA GARNITURE DE BASE

La garniture est réalisée avec une base de crème au beurre.

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

## Ingrédients pour 9 CupCakes

150 g de sucre • 55 ml d'eau • 55 g de blanc d'oeuf • 260 g de beurre

Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre le tout à chauffer et, à l'aide d'une thermospatule, remuer constamment jusqu'à obtention d'une température de 118°C (si plus de 118°C le mélange deviendra caramel).

Verser le mélange sucre - eau dans les blancs d'œufs préalablement montés en neige<sup>4</sup>. Mélanger continuellement jusqu'à atteindre une température de 40°C ou inférieure. Le mélange devient meringue.

Ajouter la moitié du beurre rendu en pommade<sup>2</sup> à la meringue. Bien mélanger le tout.

Incorporer la seconde moitié du beurre tout en mélangeant délicatement.

Votre garniture de base est prête à être utilisée. Vous pouvez ajouter du colorant alimentaire.



## Utilisation de colorants

Jouez avec les couleurs et développez votre créativité en utilisant des colorants alimentaires.

Vous les trouverez en vente dans les magasins spécialisés ou sur internet, et sous différentes formes : en tube, en poudre, en gel, en stylo, en spray, etc.

Ayez une préférence pour les colorants naturels.



# LA DÉCORATION

La décoration est sans limite. Vous trouverez ci-dessous quelques idées :

## Sucre

Perles craquantes, petites boules jaunes type mimosa, boules argentées ou perles en sucre, fleurs en sucre, roses ou violettes cristallisées, sucre à parsemer multicolore...

## Paillettes alimentaires

## Pâte d'amande Pâte à sucre

Préalablement découpée et formée avec ou sans colorants alimentaires (vaporisateur). Vous trouverez en vente sur internet ou dans des magasins spécialisés des découpoirs éjecteurs pour l'obtention de formes amusantes.

## Chocolat

Blanc, lait et noir, en copeaux, pépites ou en poudre.

## Éléments naturels

Morceaux de fruits, pétales de violette, fruits secs torréfiés (amandes, noisettes, pistaches, etc.)

## Chantilly

## Coulis de fruit

## Confiseries

Mini-smarties, mini-guimauves...

## Biscuits

Style Spéculoos piqués dans la garniture.

## Caramel au beurre salé

Faites vous plaisir et changez vos décors au gré de vos envies. Devenez un "CupCakes designer" comme le disent nos amis anglais.

*Laissez place  
à votre imagination...  
et régaliez-vous !*



Les recettes sucrées



## LEMON CURD

Réaliser la base de la pâte génoise (page 17)

### Le fourrage

Temps de préparation : 20 min

#### Ingrédients du fourrage

180 g de sucre • 3 citrons • 3 oeufs • 225 g de beurre

Râper les zestes des citrons et les blanchir<sup>5</sup>. Presser le reste des citrons. Réserver le jus obtenu.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mélanger le sucre et les zestes blanchis afin d'en parfumer le sucre.

Incorporer les œufs et le jus de citron à la préparation puis placer au bain-marie<sup>3</sup>. A l'aide d'une thermospatule, remuer constamment en portant la préparation à 82°C. Sortir du feu et passer la préparation au tamis chinois afin d'en retirer les zestes.

Laisser refroidir jusqu'à 60°C, puis incorporer le beurre rendu en pommade<sup>2</sup>. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 8 heures environ. Procéder au fourrage (reportez-vous à la page 20).

### La garniture

Temps de préparation : 20 min

#### Ingrédients de la garniture

130 g de sucre morceaux • 2 œufs • 50 ml d'eau

Prendre les œufs, séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige<sup>4</sup>. Réserver.

Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre à chauffer et, à l'aide d'une thermospatule, remuer constamment jusqu'à 121°C. Sortir du feu et laisser refroidir jusqu'à 110°C. Verser délicatement le sirop obtenu sur les blancs en neige tout en remuant. Continuer à remuer jusqu'au refroidissement total. A l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15), dresser la meringue sur les CupCakes en essayant de former une spirale régulière.

Pour la décoration, vous pouvez ajouter quelques zestes de citron que vous aurez préalablement mis de côté.



# CONFITURE FRUITS ROUGES

Réaliser la base de la pâte génoise (page 17)

## Le fourrage

Temps de préparation : 20 min

### Ingrédients du fourrage

110 g confiture de fruits rouges

Procéder au fourrage (reportez-vous à la page 20).

## La garniture

Temps de préparation : 10 min

### Ingrédients de la garniture

375 g de crème liquide • 30 g de sucre glace • 75 g de coulis de fruits rouges

Verser la crème dans un récipient de type bol cul-de-poule bien froid. Ajouter le sucre glace. Fouetter le tout avec un batteur électrique ou avec un robot jusqu'à obtention d'une consistance bien ferme. Ajouter le coulis délicatement à la crème.

Dresser la crème sur le dessus de chacun des CupCakes à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15).

Pour la décoration, vous pouvez parsemer de sucre multicolore.

# TIRAMISU

Réaliser la base de la pâte 4/4 (page 14)

## La garniture

Temps de préparation : 10 min

### Ingrédients de la garniture

1 oeuf • 45 g de sucre glace • 170 g de mascarpone • 25 g de cacao en poudre

Dans un récipient du type bol cul-de-poule, blanchir les œufs avec le sucre<sup>1</sup>. Ajouter le mascarpone, mélanger le tout quelques minutes.

Prendre l'oeuf, séparer le blanc du jaune. Monter le blanc en neige<sup>4</sup>. L'incorporer délicatement au mélange et mettre le tout au réfrigérateur pendant 30 min.

A l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15), dresser la garniture sur le dessus de chacun des CupCakes. Former des petites gouttes.

Saupoudrer de cacao avant de servir.



### Astuce

Vous pouvez ajouter du chocolat ou du cacao à la préparation de base pour obtenir un effet marbré !



# CAPPUCCINO

Réaliser la base de la pâte américaine (page 16) et ajouter une cuillère à café d'essence de café

## La garniture

Temps de préparation : 20 min

### Ingrédients de la garniture

150 g de sucre • 60 g d'eau • 2 oeufs • 260 g de beurre •  
1 cuillère à café d'essence de café • Colorant alimentaire brun



Rendre le beurre en pommade<sup>2</sup>.

Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre le tout à chauffer et, à l'aide d'une thermospatule, remuer constamment jusqu'à obtention d'une température de 118°C (si plus de 118°C le mélange deviendra caramel).

Prendre les oeufs, séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige<sup>4</sup>. Y verser délicatement le mélange eau et sucre. Vous obtenez ainsi une préparation meringuée. Refroidir en remuant constamment.

Ajouter la moitié de la préparation meringuée dans le beurre rendu en pommade<sup>2</sup>. Fouetter le tout en ajoutant l'essence de café et le colorant si vous le souhaitez.

Verser ensuite l'autre moitié de la préparation meringuée et mélanger délicatement.

Dresser cette préparation à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15), sur le dessus de chacun des CupCakes.

Pour la décoration, vous pouvez les parsemer de grains de café en chocolat.



## CHOCO-BANANE

Réaliser la base de la pâte 4/4 (page 14) et ajouter une banane préalablement coupée et écrasée..

### La garniture

Temps de préparation : 10 min

#### Ingrédients de la garniture

150 g de pâte à tartiner au chocolat noisette • 225 g de crème fraîche liquide

Monter la crème liquide en chantilly dans un récipient de type bol cul-de-poule bien froid. Fouetter jusqu'à obtention d'une consistance bien ferme. Prendre la moitié et mélanger délicatement à la pâte à tartiner. Ajouter ensuite la seconde moitié à la préparation puis mélanger à nouveau.

A l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15), dresser cette préparation sur le dessus de chacun des CupCakes.

Couper chacune des bananes en 6 morceaux et déposer chacun des morceaux sur le dessus des CupCakes.

Pour la touche finale, verser un filet de sauce chocolat.



## MERINGUE ITALIENNE

Réaliser la base de la pâte gênoise (page 17)

### La garniture

Temps de préparation : 25 min

#### Ingrédients de la garniture

130 g de sucre en morceau • 2 oeufs • 50 ml d'eau

Prendre les oeufs, séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige<sup>4</sup>. Réserver.

Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre à chauffer et, à l'aide d'une thermospatule, remuer constamment jusqu'à 121° C. Sortir du feu et laisser refroidir jusqu'à 110°C.

Verser délicatement le sirop obtenu sur les blancs en neige tout en remuant. Continuer à remuer jusqu'au refroidissement total.

A l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15), dresser à la meringue sur le dessus de chacun des CupCakes en formant une spirale régulière.

Passer les CupCakes quelques secondes au grill du four pour donner un aspect bien meringué.

Pour la décoration, vous pouvez ajouter un macaron d'une couleur acidulée.

## TY-BREIZH

Réaliser la base de la pâte 4/4 (page 14)

### La garniture

Temps de préparation : 20 min

#### Ingrédients de la garniture

150 g de beurre • 225 g de sucre glace • 1 cuillère à café d'extrait de vanille  
• 150 g de confiture de lait • 1 cuillère à café de sel de guérande

Rendre le beurre en pommade<sup>2</sup>. Incorporer le sucre glace, l'extrait de vanille, la confiture de lait et le sel. Fouetter le tout jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Laisser reposer environ une heure à température ambiante.

A l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15), dresser la préparation sur le dessus de chacun des CupCakes en formant une spirale régulière.

Pour la décoration, mixer grossièrement 3 bonbons au caramel et parsemer quelques petits morceaux sur le dessus des CupCakes.

Réserver une heure au réfrigérateur avant de servir.





## MARSHMALLOW

Réaliser la base de la pâte génoise (page 17)

### La garniture

Temps de préparation : 20 min

#### Ingrédients de la garniture

135 g de guimauve • 1 oeuf • 1 cuillère à soupe de crème liquide

Prendre l'oeuf, séparer le blanc du jaune. Battre le blanc en neige<sup>4</sup> de façon très ferme. Réserver. Dans une casserole, incorporer la guimauve et la crème liquide. Mettre à feu doux jusqu'à la fonte complète de la guimauve. Sortir du feu et laisser refroidir.

Ajouter la moitié des blancs montés en neige en remuant énergiquement afin d'assouplir le mélange.

Verser le tout dans la seconde moitié des blancs en neige et mélanger délicatement l'ensemble.

A l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15), dresser la préparation sur le dessus de chacun des CupCakes en formant une spirale régulière.

Pour la décoration, vous pouvez parsemer vos CupCakes de mini-guimauves et de perles en sucre.

Réserver une heure au réfrigérateur avant de servir.



# CREAM CHEESE VIOLETTE

Réaliser la base de la pâte génoise (page 17)  
et ajouter 1 cuillère à café d'essence de violette à la préparation.

## La garniture

Temps de préparation : 10 min

### Ingrédients de la garniture

- 45 g de beurre • 150 g de fromage frais à tartiner • 100 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de sirop de violette • 2 gouttes de colorant violet
- 75 g de pétales de violette

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mélanger à l'aide d'un fouet le beurre rendu en pommade<sup>2</sup> avec le fromage frais jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Ajouter le sucre glace, le sirop de violette et le colorant alimentaire.

Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

A l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15), dresser la préparation sur le dessus de chacun des CupCakes en formant une spirale régulière.

Pour la décoration, parsemer avec des pétales de violette.

Réserver une heure au réfrigérateur avant de servir.



## PISTACHE

Réaliser la base de la pâte 4/4 (page 14) et ajouter à la préparation 35 g de pâte de pistache.

### La garniture

Temps de préparation : 20 min

#### Ingrédients de la garniture

- 35 g de pistache fraîche
- 15 g de sucre
- 10 g de poudre d'amande
- 90 g de crème anglaise
- 90 g de beurre
- 1 cuillère à café d'huile d'arachide
- Colorant jaune et vert

Mixer au robot les pistaches fraîches avec le sucre et la poudre d'amande. Mettre de côté quelques pistaches pour la garniture. Ajouter une cuillère à café d'huile d'arachide. Vous obtenez ainsi une ganache à la crème de pistache.

Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

Fouetter le beurre rendu en pommade<sup>2</sup>, ajouter petit à petit la crème anglaise tempérée. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Sortir la ganache du réfrigérateur et laisser à température ambiante pendant 30 min environ. La mélanger avec la préparation beurre + crème anglaise.

Dresser la préparation sur le dessus de chacun des CupCakes à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15).

Pour la décoration, décorer de brisures de pistaches.

### Astuce

Mouler la crème de pistache dans un emporte-pièce en forme de cercle de 6 cm de diamètre et mettre à congeler. Démouler congelé et disposer sur le CupCake. Parsemer de brisures de pistaches pour le décor.



# CHOCOLAT

## La base

Temps de préparation : 10 min

Réaliser la base de la pâte 4/4 (page 14) la variante suivante :

### Ingrédients supplémentaires

35 g de cacao • 75 g d'eau chaude • sel fin en petite quantité • 1 pincée de bicarbonate • 55 g de crème liquide

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un bol, mélanger le cacao et l'eau chaude puis réserver au réfrigérateur. Dans un récipient de type bol cul-de-poule, fouetter le sucre et le beurre rendu en pommade<sup>2</sup>.

Ajouter les œufs un à un. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène. Incorporer le mélange cacao et eau puis, peu à peu, la farine tamisée, le sel, la levure, le bicarbonate et la crème liquide.

Procéder au remplissage des moules conformément à la recette page 14 et mettre à cuire 20 min à 180 °C.

Démouler les CupCakes une fois refroidis et les habiller d'un moule papier.

## La garniture

Temps de préparation : 10 min

### Ingrédients de la garniture

110 g de crème liquide • 150 g de chocolat noir • 150 g de fromage frais

Couper le chocolat en petits morceaux. Mettre la crème liquide à chauffer dans une casserole puis ajouter le chocolat.

Hors du feu, mélanger jusqu'à obtenir une ganache brillante. Ajouter le fromage frais et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Dresser la préparation sur le dessus des CupCakes à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15).

Pour la décoration, saupoudrer de cacao et parsemer quelques copeaux de chocolat râpé avant de servir.





# GÂTEAUX CHOCO-LAIT

Réaliser une base 4/4 (page 14) en ajoutant un peu de poudre de cacao.

## La garniture

Temps de préparation : 10 min

### Ingrédients de la garniture

75 g de beurre • 2 cuillères à soupe de lait • 110 g de sucre glace  
• 2 gâteaux choco-lait

Rendre le beurre en pommade<sup>1</sup>. Ajouter les deux cuillères à soupe de lait et le sucre glace, puis mélanger le tout jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Dresser la préparation sur le dessus des CupCakes à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15).

Pour la décoration, déposer un quart de gâteau choco-lait sur le dessus des CupCakes.

## Astuce

Ajoutez 4 gâteaux choco-lait préalablement émiettés dans la base.



Les recettes salées

# CAROTTE

## La base

Temps de préparation : 35 min / Temps de cuisson : 25 min

### Ingrédients de la base

90 g de carottes rapées • 35 g de cerneaux de noix hachés grossièrement • 20 g de noisettes concassées • 9 g de vergeoise • 110 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 1 cuillère à café de bicarbonate de soude • 1 cuillère à café de cannelle en poudre • 1 cuillère à café de gingembre en poudre • 1 oeuf • 35 g de sucre en poudre • 35 g de cassonade • 20 g de beurre demi-sel mou

Préchauffer le four à 170°C.

Dans une poêle, faire caraméliser les noix, les noisettes et les carottes avec la vergeoise. Laisser refroidir. Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mettre la farine tamisée, le bicarbonate, la levure, la cannelle et le gingembre, puis mélanger.

Dans un saladier, faire blanchir les œufs<sup>1</sup> avec le sucre et la cassonade en remuant énergiquement. Ajouter le beurre rendu en pommade<sup>2</sup> et le mélange farine / bicarbonate / levure / cannelle / gingembre. Mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Garnir les moules avec la poche à douille (reportez-vous page 15) et mettre au four 25 min à 170°C.

Démouler les CupCakes une fois refroidis et les habiller d'un moule papier.

## La garniture

Temps de préparation : 35 min

### Ingrédients de la garniture

225 g de Cream Cheese • 2 cuillères à soupe de sucre glace • Quelques gouttes d'extrait de vanille liquide • 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Mettre dans un récipient de type bol cul-de-poule, la Cream Cheese, le sucre glace, la vanille et la cannelle. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Dresser la préparation sur le dessus des CupCakes à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15).

Pour la décoration, vous pouvez parsemer le dessus des CupCakes avec des copeaux de carottes.





## PIQUE-NIQUE SALÉ

Réaliser une base de cake salé (page 18)

### La garniture

Temps de préparation : 15 min

#### Ingrédients de la garniture

90 g de saumon • 75 g de boursin • 90 g de mascarpone

Mixer le saumon coupé en morceaux avec le boursin et la mascarpone.

Dresser la préparation sur le dessus des CupCakes à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15).

Pour la décoration, mettre du saumon roulé entouré d'un morceau de feuille d'algue sur le dessus de chacun des CupCakes.



## COURGETTE & FROMAGE DE CHÈVRE

Réaliser une base de cake salé (page 18)

### Le fourrage

Temps de préparation : 35 min

#### Ingrédients du fourrage

- 1 oignon • 1 échalote • 3 courgettes • 1 bouquet de ciboulette
- 225 ml d'eau • 1 cube de bouillon de légumes
- 90 ml de crème fraîche liquide • 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Émincer l'oignon et l'échalote. Laver les courgettes et les couper en rondelles. Faire revenir l'oignon et l'échalote 3 min dans l'huile d'olive.

Ajouter les rondelles de courgettes et la ciboulette ciselée, et faire revenir le tout 1 à 2 min. Ajouter l'eau et le bouillon de cube.

Après ébullition, faire cuire à feu moyen pendant 10 min.

Mixer le tout et ajouter la crème fraîche liquide jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Prélever la moitié de la préparation pour la garniture et réserver.

Procéder au fourrage (reportez-vous à la page 20).

### La garniture

Temps de préparation : 35 min

#### Ingrédients de la garniture

- 135 ml de crème fraîche liquide • 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 90 g de chèvre frais • Sel et poivre

Fouetter la crème fraîche jusqu'à obtention d'une consistance ferme et ajouter le cumin. Ajouter le chèvre frais à la moitié de la préparation préalablement réservée, et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter la crème fouettée au cumin et remuer le tout délicatement afin d'obtenir une consistance homogène.

Dresser la préparation sur les CupCakes à l'aide de la poche à douille (reportez-vous à la page 15).

Pour la décoration, parsemer le dessus des CupCakes de graines de sésame.



## Les recommandations

Pour la plupart des CupCakes, il est préférable de consommer le jour même.

Mais, en cas de nécessité, les CupCakes peuvent être congelés plusieurs semaines. Certains CupCakes garnis de glaçage supportent bien une courte congélation.

Le réfrigérateur est également une option si vous devez attendre quelques jours avant de les servir sans oublier de les mettre dans un contenant hermétique.

Lorsque vos CupCakes sont garnis, conservez-les selon les règles de conservation de l'ingrédient le plus périssable.

Un CupCake sera meilleur à température ambiante, les sortir alors du réfrigérateur une heure à l'avance.

Pour les CupCakes destinés à être garnis de chantilly, il vaut mieux les préparer le plus tard possible car la chantilly se défait vite et mouille le CupCake qui ne se conservera pas plus de deux jours.

Sachez tout de même qu'un CupCake est toujours meilleur à déguster juste après sa décoration, du fait qu'il soit encore un peu moelleux !

## 1. Blanchir les œufs

Il s'agit de mélanger les oeufs et le sucre afin qu'ils deviennent blancs et mousseux, ce qui explique le terme de " blanchir ". Il faut mélanger ces deux éléments rapidement car le sucre cuit les oeufs.

## 2. Rendre le beurre en pommade

On le coupe en petits morceaux et on le laisse à température ambiante une demi-heure. Cela permet de le malaxer avec une spatule pour le mélanger.

## 3. Bain-marie

Un bain-marie est le meilleur moyen de cuire ou de réchauffer doucement une préparation sans risque de la brûler.

Pour cela il faut deux récipients : une casserole à mettre sur le feu et contenant un peu d'eau, et un saladier bol cul-de-poule à mettre au contact de l'eau mais pas en contact direct avec le feu, pour permettre une montée en température en douceur de l'eau.

## 4. Monter les blancs en neige

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et mettre dans un récipient propre et bien froid.

Les blancs ne monteront pas s'il y a :

- . la moindre trace de gras dans votre récipient ;
- . des traces de jaune dans le blanc d'oeuf.

Commencer à battre à basse vitesse et augmenter la vitesse graduellement, sans s'arrêter. Battre jusqu'à ce que les blancs soient très fermes et que des pics se forment en soulevant le batteur.

Vous pouvez aussi fouetter manuellement avec un fouet. On peut y ajouter une pincée de sel.

## 5. Blanchir les zestes

Permet d'atténuer l'amertume de l'écorce des agrumes. Plonger les zestes quelques minutes dans de l'eau bouillante salée puis rafraîchir et égoutter pour éliminer l'âcreté.

# La gamme de coffrets Essentiel B



Coffret Pop Cakes



Coffret Mignardises



Coffret Pop Macarons



Coffret Chaussons

\* marques appartenant à des tiers n'ayant aucun lien avec Sourcing & Creation

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.





Mes CupCakes sont  
un vrai bonheur  
pour les gourmands !

essentiel 

