



[TECNICA PASTICCERA]

CUPCAKE MONTE BIANCO

✦ A CURA DI ROBERTO PUMA E ANNA PICCOLINI*

INGREDIENTI (10 cupcake)

PER I CUPCAKE

- 110 g di uova intere
- 100 g di burro
- 115 g di zucchero
- 100 g di farina 00
- 10 g di amido di mais
- 30 g di farina di castagne
- 30 ml di latte intero fresco
- 8 g di lievito per dolci
- 1 bacca di vaniglia


PER LA FINITURA

- 150 g di marron glaces

PER LA DECORAZIONE AI MARRON GLACES

- 200 g di marron glaces
- 180 g di pan di Spagna
- 110 g di burro morbido
- 10 g di rum
- 15 g di cacao amaro

 **Difficoltà**
media

 **Tempo**
25 min. la preparazione
15 min. la cottura
30 min. il riposo

 **Calorie**
480 per ogni cupcake



SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo, Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono avvicinarsi o approfondire il mondo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:
Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



* Roberto Puma, Executive Chef e Anna Piccolini, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la Scuola dei Sapori. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aicf "Associazione Italiana Cuochi Formatori" (www.aicf.it) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "Federazione Nazionale Personal Chef" (www.federpersonalchef.it).

Scuola dei Sapori Srl - Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG) - Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



[TECNICA PASTICCERA]

PREPARAZIONE

1. Preparare i cupcake. In una ciotola mescolare assieme tutte le polveri (zucchero, farine, amido, lievito e i semi della bacca di vaniglia) assicurandosi di eliminare ogni possibile grumo.
2. In un'altra ciotola amalgamare le uova con il latte e il burro fuso. Unire i due composti mescolando con una frusta sino ad ottenere una massa liscia e fluida, senza insistere troppo per evitare di incorporare aria in eccesso.
3. Versare il composto in pirottini di carta riempiendoli sino a tre quarti e posizionarli all'interno degli stampi da muffin. (Se non si dispone degli stampi da muffin, posizionare il pirottino di carta in uno stampino di alluminio usa e getta per mantenere la forma).
4. Infornare a 180 °C per circa 15 minuti. Una volta cotti, lasciar raffreddare i cupcake e tenere da parte.
5. Preparare la decorazione di marron glaces. Mettere tutti gli ingredienti in un mixer da cucina e azionarlo sino ad ottenere un composto morbido e omogeneo. Coprire la preparazione con pellicola da cucina e far raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.
6. Utilizzando uno schiaccia aglio ricavare con il composto gli "spaghetti" di marron glaces e decorare i cupcake. Guarnire i dolcetti disponendo un marron glaces intero sulla superficie e servire.

DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

I cupcake sono una ricetta classica per i paesi anglosassoni e rappresentano un tipo di preparazione di pasticceria semplice e gustosa. La loro caratteristica principale è rappresentata dalla infinita varietà di impasti di base e dalle glasse o guarnizioni per la superficie che rendono questi dolci golosi e colorati.

Divenuti ormai una specialità molto diffusa anche in Italia, possono essere considerati un'alternativa interessante ai dolci classici da forno per la colazione o la merenda.

La cottura del cupcake deve avvenire possibilmente in forno ventilato per il tempo indicato o comunque sino ad una doratura uniforme della superficie.

Le varianti sono pressoché infinite; a vostro gusto potrete personalizzare l'impasto mantenendo inalterate le proporzioni polveri/liquidi, cambiando gli ingredienti a vostro piacere.



ASTUZIE DI CHEF...

Se non amate le castagne provate a realizzare dei cupcake al cioccolato sostituendo la farina di castagne con pari quantità di cacao amaro in polvere.

sublime , tentazione
dal 1605



GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
DI
Giuseppe Giusti
MODENA
CASA FONDATA NEL 1605

MODENA , ITALY , WWW.GIUSTI.IT