



L'Atelier des Gâteaux
salon de thé - cours de pâtisserie

L'Atelier des Gâteaux
23, rue de l'abbé Grégoire
75006 Paris
Tel : 01.42.84.19.05
www.atelierdesgateaux.com

Cupcakes au chocolat

Pour 12 personne(s)

Pour 12 cupcakes

125g de chocolat
120g de beurre
130g de sucre
4 œufs
50g de farine

Pour le glaçage

250g de chocolat
250g de crème liquide entière

Les cupcakes

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et placez des caissettes en papier dans les alvéoles du moule.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Faire fondre le beurre et le chocolat et ajouter au beurre en fouettant.

Terminer par la farine.

Cuire 10 à 15 min.

Laissez les cupcakes refroidir sur une grille. Vous pourrez les glacer une fois refroidis.

Le glaçage

Porter la crème à ébullition. Verser en 3 fois sur le chocolat haché en mélangeant avec une spatule et en partant du centre vers l'extérieur.

Mettre dans un bol et filmer au contact.

Laisser prendre au réfrigérateur.

Cupcakes aux fruits

Pour 12 personne(s)

Pour 12 cupcakes

260g de farine
7g de levure
120g de beurre fondu
160g de sucre
2 œufs entiers
280g de lait

Dans un bol mélanger au fouet les œufs et le sucre. Ajouter le lait puis la farine et la levure. Terminer par le beurre fondu.

Remplir les moules à moitié. Ajouter les fruits surgelés puis recouvrir de pâte jusqu'au $\frac{3}{4}$.

Cuire 13 minutes à 180°C.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Glaçage au frosting

250g de beurre pommade
250g de sucre glace
De l'eau
Colorant

Dans un bol mélanger le beurre et le sucre glace au fouet. Ajouter quelque goutte d'eau et du colorant.

Glaçage au mascarpone

250g de crème liquide entière
125g de mascarpone
40g de sucre
Colorant

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble la crème bien froide, le mascarpone et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.
Ajouter les colorants.