

L'IMPROMPTU

Place Henry MENGIN 54000 NANCY

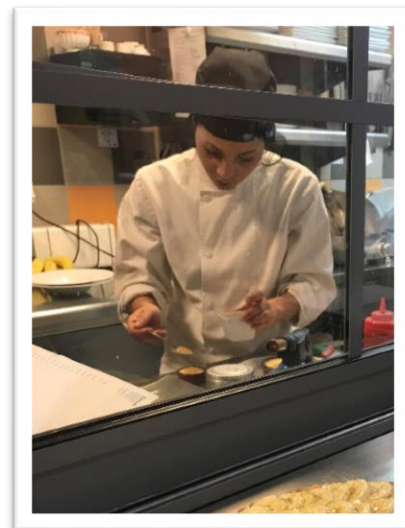
Marché central



ENGLISH CHOCOLATE CUPCAKE

FULL CHOCOLATE GANACHE

For Tea - time



LEILA chef pâtissière

Ingrédients pour 10 cupcakes :

25 cl de lait

10 cl d'huile de tournesols

220 g de sucre

250 g de farine

3 œufs entiers

3 c.a.c de levure chimique

80 g de chocolat noir 55% cacao (chocolat pâtisserie)

100 g de cacao amer en poudre 100% cacao

1 pincée de sel

Préparation des cupcakes : Préchauffer le four à 180c

Dans une casserole faire chauffer le lait et le chocolat jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.

Dans un second saladier, mélanger la farine, la levure et le sel .

Verser le mélange d'éléments secs dans le premier saladier et bien remuer avec un fouet.

Remplir les moules et enfourner 30 min.

Sortir les cupcakes du four.

Attendre 5 min qu'ils refroidissent avant de les démouler.

Ingrédients pour la ganache au chocolat :

300 g de chocolat pâtissier noir 66%

260 ml de crème liquide entière

40 g de beurre (facultatif)

Préparation de la ganache : Dans une casserole, faire chauffer la crème et la porter à ébullition. Casser le chocolat dans un saladier. Verser la moitié sur le chocolat et mélanger à l'aide d'une spatule.

Verser le rester et continuer à mélanger afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.

Ajouter le beurre. Filmer et placer au frais 6h ou 1 heure au congélateur (j'ai placé dans le frigo).

Une fois la ganache refroidie, battre à l'aide du batteur électrique, une chantilly onctueuse va se former, continuer à battre jusqu'à épaississement.

Placer dans une poche à douille et garnir votre cupcake.

BONNE DEGUSTATION !



En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres