

# Cupcakes de Noël



## Ingrédients pour 10

### Cupcakes

#### SPONGE CAKE

- 225g de beurre
- 225g de sucre
- 225g de farine
- 225g d'oeuf
- 5g d'arôme de vanille liquide
- 5g de levure

- 90g de crème liquide
- 1 pincée de sel

#### CHANTILLY VANILLE

- 150g de mascarpone
- 35g de sucre glace
- 230g de crème liquide
- 5g d'arôme de vanille liquide

#### CHANTILLY FRAISE

- 150g de mascarpone
- 35g de sucre glace
- 230g de crème liquide
- 5g d'arôme de fraise liquide (type Vahiné)

- colorant rouge

#### DECO

- flocons de neige en sucre (chez Zodio)
- poudre pailletée (chez Zodio)

## Etape 1 : Le sponge cake

1- Préparer tous les ingrédients (photo 1). Dans un saladier faire blanchir le beurre avec le sucre (photo 2).

2- Ajouter les œufs et l'arôme (photo 3), puis la levure, le sel et la farine (photo 4), mélanger doucement.

3- Ajouter la crème et mélanger (photo 5) jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène (photo 6).

4- Répartir la pâte dans des caissette ou des moules à cupcakes (photo 7).

6- Cuire à 150 °C pendant 25 minutes (photo 8).

7- Laisser reposer, puis couper le haut du gâteau.

## Etape 2 : Les Chantilly

1- Mélanger le mascarpone et la crème liquide.

2- Batta le tout au fouet et ajouter le sucre glace, l'arôme et le colorant.

3- Monter la crème jusqu'à l'obtention d'une Chantilly bien ferme (photo 10).

4- Répéter la même opération pour la deuxième Chantilly (photo 11).

5- Mettre chaque Chantilly dans une poche à douilles (photo 12).

6- Mettre les deux poches à douilles dans une autre avec une douille crantée.

## Etape 3 : Le Montage

1- Lorsque les gâteaux sont froids mettre la crème Chantilly au dessus de chaque gâteau.

2- Quand chaque cupcakes est monté déposer des flocons de neige en sucre.