

# Mon bouquet de cupcakes

*Pour 1 gros bouquet de 40 cupcakes*

*Préparation : +/- 1h30 - Cuisson : 20 min - Réfrigération : 6 heures minimum*

## Ustensiles spécifiques :

- 1 moule à mini-muffins (20 empreintes)
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 casserole
- 2 saladiers
- 1 spatule
- Des caissettes à cupcakes
- 2 poches à douille
- un vase
- une boule en polystyrène
- du papier crépon de couleur
- des décorations au choix
- des piques en bois



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Ingrédients :

### Pour 20 cupcakes à la vanille :

- 2 œufs
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de beurre
- 120g de farine
- 1cc d'extrait de vanille
- 1/2 sachet de levure chimique

### Pour 20 cupcakes au chocolat :

- 2 œufs
- 70g de sucre
- 120g de farine
- 80g de beurre
- 1 pincée de sel
- 100g de chocolat noir
- 1cc de levure chimique

### Pour le glaçage rose :

- 250g de mascarpone
- 100g de sucre glace
- colorant rose

### Pour le glaçage vert :

- 100g de mascarpone
- 1cs de sucre glace
- 75g de crème liquide entière
- 1cs de pâte à pistache

## Réalisation :

### **Pour les cupcakes à la vanille :**

- Battre dans un saladier les oeufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le beurre fondu et l'extrait de vanille puis mélanger.
- Tamiser la farine et la levure puis l'ajouter au précédent mélange.
- Déposer dans vos empreintes de moule à muffins des caissettes puis verser un peu de pâte.
- Remplir les caissettes au 2/3 au maximum.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson.
- Laisser tiédir 5 minutes puis démouler les muffins et les laisser complètement refroidir.

### **Pour le glaçage rose :**

- Mélanger délicatement à la spatule le mascarpone avec le sucre glace tamisé et le colorant (une pointe de couteau suffit pour du colorant).
- Ne pas trop mélanger au risque d'obtenir une préparation liquide.
- Décorer les cupcakes à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannulée.

### **Pour les cupcakes au chocolat :**

- Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le beurre fondu et le chocolat et mélanger de nouveau.
- Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée, le sel et la levure puis l'ajouter à la préparation aux oeufs. Bien mélanger l'ensemble.
- Déposer des caissettes dans le moule à mini-muffins puis verser la pâte en remplissant les empreintes au 2/3.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 20 min de cuisson.
- Laisser refroidir.

### **Pour le glaçage à la pistache :**

- Monter la crème en chantilly ferme avec le sucre glace.
- Fouetter le mascarpone et la pâte à pistache pour le rendre plus souple.
- Incorporer délicatement à la spatule la crème chantilly.
- Garnir une poche munie d'une douille cannulée et décorer les cupcakes très froids.

### **Pour le montage :**

- Poser la boule de polystyrène, recouverte du papier de couleur, sur le vase.
- Piquer les cupcakes en alternant les couleurs à l'aide d'un pique en bois.
- Garder au frais jusqu'au moment de déguster.

**Bon appétit !**