

FESTA DEGLI INNAMORATI 2022

CUPCAKE DI SAN VALENTINO

Cupcake Red Velvet con crema al mascarpone

di Daniele Giacchetto

Ingredienti per i CUPCAKE (dosi per 6 cupcake)

- 60g zucchero
- 85g di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo medio
- 8g cacao amaro in polvere
- 1 bacca di vaniglia (o una bustina di vanillina)
- 40g di yogurt bianco intero
- 60g farina 00
- 2,5g Lievito istantaneo
- 1 pizzico di sale
- (colorante alimentare rosso q.b. - per ottenere un colore rosso più intenso)

Procedimento

Montare il burro morbido con lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia (o la vanillina). Per estrarre i semi, incidere la bacca per la lunghezza e raschiarla con il dorso del coltello. Una volta che il composto è montato, aggiungere l'uovo e continuare a lavorare il composto fino a che non sarà liscio. Aggiungere lo yogurt e il colorante fino a raggiungere il colore desiderato. Setacciare la farina, il lievito, il sale e il cacao, aggiungere al composto e incorporare senza formare grumi. Posizionare i pirottini di carta da cupcake nella teglia per muffin/cupcake (in alternativa alla teglia apposita, potete usare i pirottini di alluminio). Riempire i pirottini di carta con il composto fino a raggiungere circa i 2/3 della capienza. Cuocere i cupcake in forno preriscaldato a 180°C per 15/20 minuti (controllate la cottura con uno stuzzicadenti. Se il cupcake è cotto, una volta estratto, dovrà risultare asciutto). Una volta cotti, lasciarli raffreddare completamente.

Ingredienti per la CREMA AL MASCARPONE

- 200g mascarpone
- 100g di panna fresca
- 2 cucchiaini di miele

Procedimento

Montare la panna a neve ferma. Aggiungere il mascarpone e il miele ed amalgamare con delicatezza senza smontare la panna e fino ad ottenere un crema liscia ed omogenea. Trasferisci l'impasto in una sac-à-poche con una bocchetta a stella.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Con un coppa-pasta di circa 2 cm di diametro, estrarre il centro di ogni cupcake arrivando fino a metà (se non avete un coppa-pasta, potete usare un coltellino affilato e un cucchiaino). Sbriciolare l'impasto prelevato e tenerlo da parte. Riempiti i fori così ottenuti con la crema continuando poi in superficie per creare una bella "fiamma". Decorare la crema con l'impasto sbriciolato.