

*Petits gâteaux*

# Cupcake red velvet roses


**1h50**

TEMPS TOTAL

**1h20**

PRÉPARATION

**30 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**566**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la pâte à cupcake

- 1 Verser le sucre dans le bol du robot. Ajouter l'huile. Mélanger, puis ajouter les oeufs un à un. Faire marcher le robot entre chaque ajout.
- 2 Dans un bol, mélanger le lait fermenté au colorant rouge.
- 3 Dans un autre récipient, mélanger la farine au cacao.
- 4 Verser l'extrait de vanille dans le bol du robot. Augmenter la puissance puis stopper le robot.
- 5 Ajouter ensuite en alternance, le mélange farine-cacao et le lait fermenté, tout en continuant à mélanger. Procéder en trois fois.
- 6 Au moment d'ajouter le lait fermenté coloré, penser à arrêter le batteur pour éviter les projections.
- 7 Toujours finir par le lait fermenté coloré.
- 8 Penser à décoller les projections sur les parois du bol à l'aide d'une spatule.
- 9 Dans un ramequin, verser le vinaigre sur le bicarbonate. Mélanger puis verser dans la préparation. Faire tourner le robot une dernière fois.
- 10 Préalablement, disposer les caissettes à cupcakes sur

 Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte à cupcake

215 g **Farine**  
 165 g **Sucre semoule**  
 150 g **Huile de tournesol**  
 125 g **Lait ribot**  
 50 g **Oeuf(s) entier(s)**  
 8 g **Cacao en poudre**  
 3 ml **Arôme naturel de vanille**  
 3 ml **Vinaigre d'alcool blanc**  
 3 g **Bicarbonate de soude**  
 1 **Colorant**

### Ingrédients pour la crème au beurre

200 g **Sucre semoule**  
 170 g **Beurre**  
 100 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 75 g **Eau**

### Ingrédients pour le décor

une plaque de four. Puis, à l'aide d'une cuillère à glace, les remplir de pâte, aux deux-tiers.

- 11 Eventuellement, remplir des moules de tailles différentes.
- 12 Mettre les cupcakes dans le four préchauffé à 180 °C (Th. 6) pendant 25 à 30 minutes.

50 g **Pâte à sucre**

50 g **Pâte à sucre**

1 **Colorant**

## Étape 2

### Préparation de la crème au beurre

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre sur feu vif et ajouter un thermomètre à sucre pour surveiller la température. L'objectif est de le monter à 117 °C. Fouetter.
- 2 Verser les blancs d'œufs dans le bol du batteur.
- 3 Ne commencer à battre les blancs que lorsque le sirop aura atteint 110 °C.
- 4 Pour capter une température juste, coincer le thermomètre dans le fouet, ce qui permet d'éviter qu'il ne touche le fond de la casserole.
- 5 Quand le sirop atteint 107-110 °C, baisser le feu sous la casserole et commencer à battre les blancs.
- 6 Pour réussir le crème au beurre, il faut verser le sirop dans les blancs alors qu'ils commencent seulement à mousser. Si le sirop n'est pas prêt, pour éviter que les blancs ne montent trop, baisser la vitesse du batteur le temps que le sirop monte en température.
- 7 Quand le sirop atteint 117 °C, baisser la vitesse du batteur et verser le sirop sur les blancs en filet. Puis augmenter la puissance.
- 8 Quand les blancs ont bien monté et sont devenus épais et bien blancs, ajouter le beurre en dés. Continuer à battre jusqu'à ce que la crème prenne.
- 9 Si la crème au beurre a du mal à prendre, ajouter alors quelques dés de beurre et continuer à battre.
- 10 Il est possible que la crème tranche à un moment. Il suffit alors de continuer à la mélanger au batteur pour qu'elle reprenne sa consistance.
- 11 Quand la texture de la crème est bien lisse, arrêter le batteur.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Pour le décor des cupcakes, il faut se procurer du matériel spécifique au cake design : des petits moules en silicone en forme de roses, des poudres et des paillettes, des colorants, des pinces et de la pâte à sucre.
- 2 Malaxer la pâte à sucre blanche avec la pâte à sucre rouge, afin d'obtenir une pâte rose.
- 3 Saupoudrer de fécule de maïs un moule en silicone en forme de rose. Puis le retourner et le tapoter.
- 4 Insérer la pâte à sucre rose dans le moule. Couper l'excédent et lisser. Puis à l'aide d'un petit pic, extraire la

rose du moule.

- 5** A l'aide d'un pinceau, tapoter les bords de la rose avec du sirop, puis saupoudrer de paillettes.
- 6** Etaler un morceau de pâte à sucre rouge assez épais. Poser dessus un morceau de film alimentaire puis appliquer un petit emporte-pièce en forme de coeur. Cela permet d'avoir les bords arrondis.
- 7** Etaler finement un morceaux de pâte à sucre rose. Couper une bande d'environ 2 cm de large avec un cutter. Affiner un des bords le plus long avec le doigt.
- 8** Puis tourner tout en appuyant pour former une jolie rose. Découper la base.
- 9** Prélever un peu de crème au beurre dans un bol. Ajouter du colorant rouge. Mélanger afin d'obtenir une couleur rose.
- 10** Couper un grand rectangle de film alimentaire. A l'aide d'une spatule, déposer de la crème au beurre blanche dessus, l'étaler en rectangle.
- 11** Poser ensuite, au centre du rectangle, de la crème au beurre rose, sur toute la longueur.
- 12** Puis rouler le papier film dans la plus grande longueur, pour former un ballotin et enfermer la crème rose à l'intérieur.
- 13** Insérer une douille spéciale roses dans une poche à douille. Mettre le ballotin de crème à l'intérieur puis tirer le papier film pour le retirer.
- 14** Fermer le haut de la poche, se positionner sur les cupcakes et presser délicatement pour déposer des roses sur les gâteaux.
- 15** Laisser un peu de place entre les roses pour les feuilles vertes.
- 16** Mettre de la crème au beurre dans un bol, ajouter un peu de colorant vert et mélanger.
- 17** Attention, très peu de colorant suffit !
- 18** Garnir une autre poche à douille de crème au beurre verte.
- 19** Faire une petite encoche en pointe au bout de la poche.
- 20** Déposer des petites pointes entre les roses pour faire des feuilles.
- 21** Saupoudrer les cupcakes de paillettes.
- 22** Déposer sur un cupcake la rose en pâte à sucre préalablement façonnée. L'entourer de feuilles vertes en crème au beurre.
- 23** Insérer une douille cannulée dans une autre poche. La garnir de crème au beurre blanche. Puis garnir les derniers cupcakes avec.