

Cupcake confettis, glaçage vanille, cornet de gaufrette

Recette pour 12 gâteaux

Description

Petits gâteaux moelleux, glaçage vanille , le tout surmonté d'une tête de clown.

L'astuce du chef

Vous pouvez varier les styles de décor en utilisant différentes formes de douilles.

Ingrédients

Pour le cupcake vanille et zestes d'orange

- 150 Gr Farine
- 2 Ml Poudre à pâte
- 1 Ml Bicarbonate de soude
- 1 Pincée(s) Sel
- 150 Gr Sucre
- 60 Gr Beurre salé
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 3 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 160 Ml Babeurre

Pour le glaçage

- 135 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Beurre
- 1 Pincée(s) Sel
- 80 Ml Crème 35% à fouetter
- 0.50 Cuil. à thé Extrait de vanille

Finitions

- 4 Unité(s) Cornet gaufrette
- 1 Cuil. à thé Billes de chocolat noir
- 1 Cuil. à soupe Raisin corinthe

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Préparation des cupcakes

Taillez la gousse de vanille en 2 sur la longueur et grattez les graines avec la pointe du couteau. Mélangez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel dans un bol. Tamisez ensuite ce mélange d'ingrédients secs.

Crémez le beurre et le sucre avec les graines de vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux. Ajoutez ensuite les blancs d'œufs (un à la fois) et fouettez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et crémeuse. Incorporez les ingrédients secs en alternance avec le babeurre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Remplir les moules à cupcakes à moitié et cuire environ 20 minutes au four ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressort propre. Refroidir les cupcakes environ 5 à 10 minutes dans les moules puis retirez-les des moules pour les faire refroidir complètement.

Préparation du glaçage

Dans un petit bol, battre ensemble le sucre, le beurre pommade et le sel, à l'aide d'un mélangeur électrique à moyenne vitesse.

Une fois bien mélangé, augmentez la vitesse pour rendre le mélange léger et onctueux.

Ajoutez la crème et l'extrait de vanille, assurez-vous d'un mélange homogène.

Dressage de vos cupcakes

Réalisez une belle boule de glaçage sur le cupcake, déposez sur la boule, légèrement sur le côté le cone gaufrette de glace.

Finalisez le visage de votre clown avec des bonbon, les raisins, les pastilles de chocolat ou les billes etc...

Bon appétit!