TAYLOR & COLLEDGE

CUPCAKE ALLA VANIGLIA CON TOPPING AL CARAMELLO

Tempo totale di preparazione: 175 Minuti
Numero di porzioni: 12 Numero di porzioni

Ingredienti

Salsa al caramello

30 g zucchero di canna
20 g zucchero
25 g burro
100 g panna da montare

Cupcake

200 g burro a temparatura ambiente
160 g zucchero semolato
4 uova
200 g farina 00
2 cucchiaini lievito per dolci
1 pizzico sale
4 cucchiaini Estratto di Vaniglia Taylor & Colledge

Sciroppo

100 ml acqua
6 cucchiaini Estratto di Vaniglia Taylor & Colledge

Topping

500 g crème fraîche
50 g zucchero al velo
3 buste stabilizzante per panna
2 cucchiaini noci pecan tritate chopped

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra cupcake alla vaniglia con topping al caramello ricetta. Prima di iniziare con la preparazione dei muffin, prepara la salsa al caramello in modo tale che si possa raffreddare completamente. Versa lo zucchero (bianco e di canna) in un pentolino e scaldalo finché non si scioglie e risulta caramellato con la tipica colorazione marroncina. Togli il pentolino dalla fiamma e mescola lo zucchero con il burro e la panna, prestando attenzione in quanto la miscela continua a bollire. Continua a scaldare a fiamma bassa fino a quando lo zucchero sarà di nuovo sciolto e otterrai una salsa liscia al caramello. Lasciala raffreddare completamente.
2. Nel frattempo puoi continuare con i muffin. Preriscalda il forno a 180° e predisponi 12 pirottini nella teglia per muffin. Lavora il burro e lo zucchero in una terrina larga con lo sbattitore elettrico, fino ad ottenere una crema montata. Aggiungi le uova, una alla volta, e sbattile leggermente. Aggiungi la farina setacciata mescolata con il lievito, seguita dal sale e dall'Estratto di Vaniglia; mescola finché il composto non è liscio.
3. Distribuisci il composto in modo uniforme nei pirottini e cuocili in forno per 25 minuti, finché non sono cotti.
4. In una terrina, mescola l'acqua e l'Estratto di Vaniglia. Quando i muffin sono pronti, toglili dal forno e lasciali nella teglia. Spennella i muffin ancora caldi con lo sciroppo alla vaniglia. Metti i muffin su una griglia e lasciali raffreddare.

5. Per fare il topping, in una terrina larga lavora con lo sbattitore elettrico la crème fraîche e lo zucchero al velo, fino ad ottenere una crema montata. Continua a sbattere e versa pian piano lo stabilizzante per panna. Aggiungi 3/4 della salsa al caramello e mescola delicatamente.

6. Trasferisci il topping in una sac à poche con beccuccio a stella. Crea delle rosette sulla superficie dei cupcake. Versa a pioggia la restante salsa al caramello e distribuisci le noci pecan tritate.Godetevi il loro cupcake alla vaniglia con topping al caramello.