

Cupcakes con buttercream de chocolate

Preparación

Para el cupcakes Precalentamos el horno a 180°C, modo aire 4D. Montamos la bandeja con molde de cupcakes, unas 12 unidades por bandeja. En un robot ponemos la mantequilla en pomada y el azúcar hasta que la mezcla se aclare. Añadimos los huevos de uno en uno, batiendo hasta que se incorporen. En un bol mezclamos la harina con la levadura y en otro mezclamos la leche con el azúcar avainillado. Bajamos la velocidad de batido al robot e incorporamos la mitad de la harina y batimos hasta que se incorpore, a continuación añadimos la mitad de la leche y volvemos a batir. Añadimos la otra mitad de la harina y levadura, batimos, vertemos finalmente el resto de la leche. Metemos la masa en mangas pasteleras y repartimos la mezcla en las cápsulas, sin llenarlas más de 2/3. Horneamos durante 20 minutos. Reservar. Para la buttercream de chocolate En un baño María ponemos el chocolate a fundir. En un robot, ponemos la mantequilla en pomada y el azúcar glase. Batimos a velocidad baja, pasado unos minutos batimos a velocidad media-alta., la battercream tomara un color más claro, ese es el momento en el que tenemos que añadir el chocolate previamente fundido y enfriado pero aun con textura líquida. Terminamos incorporando el azúcar avainillado y la leche. Metemos la mezcla en manga pastelera, con boquilla rizada y terminamos nuestra cupcake.

Ingredientes

Para la masa

230 gr de mantequilla en pomada

400 gr de azúcar blanquilla

6 huevos

400 gr de harina de repostería

12 gr de levadura química

240 gr de leche entera

4g de azúcar avainillado

Para la buttercream de chocolate

250 gr de mantequilla en pomada

300 gr de azúcar glase

100 gr de chocolate negro

1 gr de azúcar avainillado

3 gr de leche entera

Utensilios

Bandeja
Bandeja para magdalena
Boles
Boles para baño María
Cápsulas de magdalena
Cazos
Cuchillos
Lenguas
Manga pastelera
Robot de cocina
Varilla

Instructor destacado



Manuel Esteve Marti

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

 **SUPERMERCAD**