

Les Goûters du Mercredi

Un goûter simple, réconfortant et que tout le monde adore !

Découvrez des cupcakes ultra-moelleux à souhait et incroyablement doux en bouche. Une recette gourmande à décliner selon vos envies.

Au menu ce mercredi

Cupcakes Insert Fraises

Topping Cream Cheese

Cupcakes Coeur
Chocolat Blanc

Topping Cream Cheese

Pink Lemonade

Façon Margarita (sans alcool)

Les Cupcakes Moelleux

Pour environ 15 petits cupcakes

🔥 Cuisson : 16-18 min

★ Difficulté : Facile

🕒 Prépa : 20 min

Ingredients

- 205 g de farine
- 2 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 120 g de beurre doux (température ambiante)
- 200 g de sucre
- 1,5 c. à c. d'extrait de vanille
- 3 gros blancs d'œufs
- 100 ml de lait entier

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un bol, tamisez ensemble la farine, la levure chimique et le sel. Réservez.
3. Dans un grand récipient, crèmez le beurre avec le sucre au batteur. Ajoutez l'extrait de vanille et mélangez bien.
4. Incorporez les blancs d'œufs et battez la préparation pendant environ 1 minute.
5. Ajoutez le mélange de farine en alternance avec le lait, jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse et homogène.
6. Versez la pâte dans vos moules à cupcakes en les remplissant aux 2/3. Option : ajoutez 2 carrés de chocolat blanc au centre.
7. Enfournez pour 16 à 18 minutes. Laissez complètement refroidir.

Garniture & Topping

La Garniture aux Fraises

Ingrédients :

- 200 g de fraises, équeutées et coupées en dés
- 2 c. à s. de sucre
- 1/2 c. à s. de jus de citron
- 1/2 c. à s. de fécule de maïs (Maïzena)

Préparation :

1. Dans une casserole à feu moyen, mélangez les dés de fraises, le sucre, le jus de citron et la fécule de maïs.
2. Portez le tout à ébullition.
3. Réduisez à feu moyen-doux et laissez cuire 4 à 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
4. Laissez complètement refroidir avant de garnir vos cupcakes froids.

Le Topping Cream Cheese

Ingrédients :

- 200 g de fromage type Philadelphia
- 200 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace
- 1 c. à c. d'arôme de vanille
- 150 ml de crème fraîche liquide entière (30% MG), bien froide

Préparation :

1. Dans le bol de votre robot, fouettez ensemble le Philadelphia et le mascarpone pour les assouplir.
2. Ajoutez le sucre glace et la vanille, puis fouettez de nouveau.
3. Tout en continuant de fouetter, versez progressivement la crème liquide très froide. Montez le tout jusqu'à obtenir un glaçage dense, ferme et bien crémeux, idéal pour le pochage.

Pink Lemonade façon Margarita

Une boisson ultra-fraîche et acidulée (sans alcool)

❄️ Repos : 1h au frais

★ Difficulté : Très Facile

🕒 Prépa : 10 min

Ingrédients :

- 250 ml d'eau
- 100 g de sucre
- 200 ml de jus de citron pressé
- 230 ml de jus de cranberry (canneberge)
- 2 c. à s. de zeste de citron (facultatif)

Préparation :

1. Faites bouillir l'eau, ajoutez le sucre en remuant. Laissez refroidir.
2. Ajoutez le jus de citron, le jus de cranberry et les zestes. Réfrigérez 1h.
3. Mixez la moitié avec des glaçons au blender. Répétez.
4. Versez dans de jolis verres, décorez d'une tranche de citron.

Astuces & Secrets

Pour obtenir un glaçage Cream Cheese d'une tenue irréprochable sans qu'il ne tranche, veillez à ce que le Philadelphia et le mascarpone soient travaillés dès leur sortie du réfrigérateur.

Le secret d'un pochage réussi :

Attendez que vos cupcakes soient totalement refroidis au cœur avant de pocher le Cream Cheese. Si le biscuit est encore tiède, la matière grasse du glaçage va fondre instantanément et votre joli pochage s'effondrera. Pour insérer la garniture aux fraises, utilisez simplement un vide-pomme ou une petite cuillère pour creuser le centre du gâteau avant d'y déposer l'insert fruité.

Ustensiles Nécessaires

Le matériel indispensable pour chaque recette

Les Cupcakes Moelleux

- Un tamis ou une passoire fine
- Un grand bol (saladier)
- Un batteur électrique ou un robot pâtissier
- Une Maryse
- Une balance de cuisine
- Cuillère à café
- Un moule à muffins ou à cupcakes
- Des caissettes en papier
- Un cure-dent (pour vérifier la cuisson)

La Garniture aux Fraises

- Une balance de cuisine
- Une planche à découper
- Un couteau d'office
- Une casserole
- Une cuillère en bois ou une Maryse
- Cuillère à café

Le Topping Cream Cheese

- Un robot pâtissier ou un batteur électrique
- Une balance de cuisine
- Une Maryse
- Une poche à douille
- Une douille cannulée ou ronde (au choix)

Pink Lemonade

- Une casserole (pour le sirop)
- Un presse-agrume
- Un verre mesureur ou un pichet gradué
- Une râpe fine ou une râpe Microplane (zestes)
- Un blender (pour mixer les glaçons)
- De jolis verres pour le service