

Cupcakes Fraise Chocolat



Ingrédients pour une vingtaine de cupcakes:

Pâte à cake au chocolat (recette Valrhona)

70g de chocolat noir à 70%

120g de beurre

6 oeufs entiers

100g de miel d'acacia

170g de sucre semoule

100g de poudre d'amande

160g de farine

10g de levure chimique

30g de poudre de cacao amer

160g de crème liquide entière

topping fraise:

200g de mascarpone

120g de beurre

80g de sucre

80g de purée de fraise

1/2 pot de confiture de fraise

300g de fraises

un peu de chocolat noir à 70% (pour tremper les fraises)

Préparation:

- Pâte à cake au chocolat (recette Valrhona "l'encyclopédie du chocolat"):

Hacher le chocolat, couper le beurre en morceaux et les faire fondre doucement au bain-marie ou au four micro-ondes. Dans un saladier, mélanger au fouet les oeufs, le miel et le sucre. Ajouter la poudre d'amande, la farine tamisée avec la levure chimique et la poudre de cacao ainsi que la crème. Incorporer le chocolat et le beurre fondu. Répartir la pâte dans les moules à cupcake. Faire cuire à 160°C pendant 35 minutes.

- Topping:

Travailler le beurre en pommade avec le sucre glace. Incorporer le mascarpone et la purée de fraise. Travailler le mélange au fouet jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Réserver au moins 1 heure au réfrigérateur.

- Montage:

Creuser légèrement les cakes. Déposer une cuillère à café de confiture de fraise dans le creux. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée de topping à la fraise et le dresse par dessus la confiture.

Décorer d'une fraise trempée dans du chocolat, de piques, de sucres colorés, pistaches hachées....etc

