

# Cupcakes Circus: chocolat, crème à la guimauve



## Ingrédients pour une trentaine de cupcakes:

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

### *Crème de guimauve:*

2 blancs d'oeuf  
80ml d'eau  
150 g de sucre semoule  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

*déco: 1 chalumeau, des billes multicolores, des billes chocolatées, caissettes à cupcakes, etc*

## 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.

### - Crème à la guimauve (recette extraite de "Whoopies" de Abi Fawcett, Marabout):

Préparer un bain-marie. Verser tous les ingrédients dans un cul de poule (ou un bol en inox) que l'on placera dans le bain-marie. A l'aide d'un batteur électrique, battre pendant 5 minutes environ jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. La crème est prête lorsque des pics se forment. Réserver à température ambiante.

### - Décoration:

Remplir une poche à douille munie d'une douille diamètre 10 de crème à la guimauve. Dresser le crème sur le dessus des cakes au chocolat. Colorer un tiers des cupcakes à l'aide d'un petit chalumeau de cuisine. Décorer un autre tiers de billes de chocolat et le restant de perles multicolores. Décorer les cupcakes "flambés" d'un petit pique à cupcake.

