

# Cupcakes aux noix de Pécan

Projet n°1

Les  
Cupcakes



Pour 13 CUPCAKES



Cuisson 20 minutes à 180°C

## Objectifs :

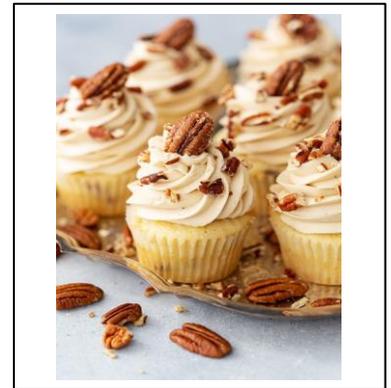
- être capable de peser ses ingrédients à l'aide d'une balance
- être capable d'organiser son travail
- Utiliser la poche à douille
- Réaliser un glaçage

Nom :

TP :

Date :

Classe : 3<sup>ème</sup> A HAS



## Ingrédients :

### → Pour les cupcakes :

- 2 œufs
- 135 g de beurre mou
- 125 g de noix Hachées
- 100 g de sucre
- 60 g de farine
- 120 g de farine
- 1 grosse cuillère à soupe de Maïzena
- 1 grosse cuillère à café de Levure
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 120 ml de lait
- 1/2 cuillère à café de sel

### → Pour la chantilly :

- 200 g de crème liquide 30% de MG
- 200g de mascarpone
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- Une goutte de vanille liquide

## Matériels Utilisés

## Les étapes de la recette

### **Préchauffe le four à 180°C (Thermostat n°6)**

#### 1.Préparation de la pâte à Cupcakes :

- Dans une poêle avec du beurre, faire griller à feu moyen les noix de pécan.
- Faire fondre légèrement le beurre à la casserole
- Dans un saladier, fouette le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux.
- Ajoute les œufs un à un et fouette de nouveau
- Incorpore l'extrait de vanille
- Dans un bol séparé** : mélanger la farine, la maïzena, la levure et le sel.
- Ajouter à la base en alternant le mélange du bol et le lait.
- Incorporer les noix de pécan grillées.
- Remplir les caissettes aux 2/3 et faire cuire pendant 20 minutes à 180°C.



A la sortie du four, laisse refroidir tes Cupcakes.

#### 2.Préparation de la chantilly

- Mettre au congélateur votre saladier et fouet pendant 10 minutes.
- Détendre au fouet le mascarpone pour bien le lisser

#### AU ROBOT ou AU BATTEUR ELECTRIQUE :

- Monter la crème liquide à petite vitesse. Dès que beaucoup de bulles apparaissent continuer de battre à vitesse moyenne.
- Ajouter la vanille
- Quand la crème est montée très souple, ajouter le sucre glace et faites tourner quelques secondes.
- Ajouter ensuite le mascarpone et battre pour avoir une chantilly ferme.

#### 3.Décorer son Cupcakes

- Utiliser la poche à douille pour garnir de chantilly votre cupcakes
- Décorer avec des noix de pécan, billes colorées, colorants, chamallow, fleurs...