



Cupcake alle castagne con topping al sambuco

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 12
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Cupcake alle castagne

150 g di burro
120 g di zucchero
1 pizzico di sale
2 uova
1 CM di kirsch

Versare il burro in una ciotola e mescolare finché non si formano delle punte. Aggiungere lo zucchero e il sale e continuare a mescolare.

Aggiungere le uova e il kirsch e mescolare finché il composto non diventa chiaro.

150 g di purè di castagne
100 g di farina bianca
1 CT di bicarbonato di sodio

Aggiungere il purè di castagne, la farina e il bicarbonato di sodio, continuare a mescolare brevemente. Versare l'impasto in un sac à poche.

Spruzzare bene lo stampo per muffin con staccante alimentare. Versare l'impasto nelle formine preparate. Posizionare lo stampo per muffin completamente riempito nel contenitore di cottura forato all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

Lasciar riposare i cupcake alle castagne per circa 3 minuti, quindi staccarli dalle formine con cautela. Lasciar raffreddare.

Topping al sambuco

200 g di burro, morbido
100 g di gelatina di sambuco

Versare il burro in una ciotola e mescolare finché non si formano delle punte. Aggiungere la gelatina di sambuco un cucchiaino alla volta e mescolare fino a ottenere un composto cremoso. Versare la crema al burro in un sac à poche con beccuccio dentellato e spruzzarla in cerchi sopra i cupcake. Servire subito.





Consigli

Se i muffin non si staccano semplicemente dalle formine, congelarli brevemente, quindi staccarli da congelati e poi farli scongelare in frigorifero.

Applicare il topping poco prima di servire.

I cupcake possono essere surgelati senza topping, per gustarli singolarmente.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Stampo per muffin in silicone con 12 formine

Staccante alimentare

