Cupcake al limone

Ricetta di V-ZUG SpA

Preparazione	45 Min.
Tempo di cottura	10 Min.
Pezzo	8
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 PowerSteam dal 2022

con foglie di tè Earl Grey

Impasto

50 g di burro, morbido

100 g di zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

200 g di panna acida

150 g di farina

2 CT di lievito in polvere

1 limone non trattato, scorza grattugiata

2 CM di foglie essiccate di tè Earl Grey

Scorza di limone candita

1 limone non trattato

60 g di zucchero

500 ml di acqua

Glassa

½ foglio gelatina

50 g di cioccolato bianco

½ limone, solo il succo

1 CM di panna intera

½ CT di zucchero

Impasto

In una ciotola, mescolare bene con la frusta il burro con lo zucchero, l'uovo e la panna acida. Mescolare la farina e il lievito in polvere e amalgamarli lentamente. Incorporare la scorza di limone e le foglie di tè.

Riempire le formine per muffin con il composto.

Cottura in forno

Mettere i muffin in una terrina in vetro temprato e cuocere con Power aria calda con vapore a 200 °C per 10 minuti sull'appoggio centrale.

Dopo la cottura lasciar raffreddare.

Scorza di limone candita

Sbucciare il limone con l'apposito gratta scorza e spremere il succo.

Portare a ebollizione lo zucchero e l'acqua in un pentolino, aggiungere la scorza e il succo e far ridurre a fuoco medio fino alla consistenza di uno sciroppo.

Scolare il liquido, far sgocciolare la scorza e metterla su carta da forno.

Glassa

Far rinvenire la gelatina in acqua fredda.

In un pentolino scaldare a fuoco basso cioccolato, succo di limone, panna e zucchero.

Strizzare la gelatina, aggiungerla e mescolare fino a scioglierla completamente. Mettere da parte la glassa.

Decorazione

Decorare i cupcake con la glassa e adagiarvi sopra la scorza di limone candita.

Fasi di cottura

Power aria calda con vapore 200 °C per 10 Min.

Accessori

Terrina in vetro temprato

8–10 stampini per muffin in silicone o carta

Ulteriori informazioni

Creata il	05.09.2023