



Limonlu cupcake

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

45 Dak.
10 Dak.
8
CombiSteamer V6000
PowerSteam 2022 itibarıyla

Earl-Grey çay yaprakları ile

Hamur

50 g tereyağı, yumuşak
100 g şeker
1 yumurta
1 çimdik tuz
200 g taze krema
150 g un
2 çk kabartma tozu
1 limon, rendelenmiş kabuğu
2 yk kurutulmuş Earl-Grey çay
yaprakları

Şekerlemeli limon kabuğu

1 limon
60 g şeker
500 ml su

Glazür

½ yaprak jelatin
50 g beyaz çikolata
½ limon, sadece suyu





1 yk tam yađlı krema

½ k Şeker

Hamur

Tereyağı, Şeker, yumurta, tuz ve kremayı bir kasede çırpma teli ile iyice karıŐtırın. Un ve kabartma tozunu dikkatlice ekleyip karıŐtırın. Limon kabuğu rendesini ve çay yapraklarını ekleyin.

Hamuru cupcake kalıplarına paylaŐtırın.

Fırında pişirme

Orta raftaki cam fırın tepsisi üzerine koyduğunuz kekleri Power buharlama ile sıcak hava modunda 200 °C'de 10 dakika piŐirin.

Sođumaya bırakın.

Şekerlemeli limon kabuğu

Limonu kabuğunu ince soyun ve suyunu sıkın.

Şeker ve suyu küçük bir tencerede kaynatın, kabuğu ve limon suyunu ekleyip orta ateŐte Őurup kıvamına getirin.

Limon kabuklarını süzgeç ile pişirme kağıdına alın.

Glazür

Jelatini sođuk suda bekletin.

Çikolata, limon suyu, krema ve Őekeri küçük bir tavada kısık ateŐte ısıtın.

Jelatini sıkıp ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıŐtırın. Glazr bir kenara alın.

Süsleme

Cupcake üzerlerine glazür sürün, üstüne Şekerlemeli limon kabuğu koyun.

Pişirme adımları

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 200 10 Dak. °C

Aksesuar

Cam fırın tepsisi

Silikon ya da kağıttan 8-10 adet cupcake kalıbı

