



Cupcakes au citron

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	10 min
Pièces	8
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

aux feuilles de thé Earl Grey

Pâte

50 g de beurre, mou
100 g de sucre
1 œuf
1 pincée de sel
200 g de crème fraîche
150 g de farine
2 cc de levure chimique
1 citron non traité, zeste râpé
2 cs de feuilles de thé Earl Grey séchées

Zeste de citron candi

1 citron non traité
60 g de sucre
500 ml d'eau

Glaçage

½ feuille de gélatine
50 g de chocolat blanc
½ citron, jus uniquement





1 cs de crème entière

½ cc de sucre

Pâte

Bien mélanger au fouet le beurre, le sucre, l'œuf, le sel et la crème fraîche dans un saladier. Mélanger la farine et la levure chimique et l'incorporer délicatement à la préparation. Incorporer le zeste de citron et les feuilles de thé.

Verser la pâte dans des petits moules à muffin.

Cuire au four

Cuire les muffins sur un plat en verre trempé avec Power air chaud avec vapeur à 200 °C au niveau moyen pendant 10 minutes.

Laisser refroidir après la cuisson.

Zeste de citron candi

Peler le citron avec un zesteur et presser le jus.

Porter à ébullition le sucre et l'eau dans une petite casserole, ajouter les zestes et le jus et laisser réduire à feu moyen jusqu'à une consistance sirupeuse.

Éliminer le liquide, égoutter les zestes et les poser sur une feuille de papier sulfurisé.

Glaçage

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer à petit feu le chocolat, le jus de citron, la crème et le sucre dans une petite casserole.

Presser la gélatine, l'ajouter à la préparation et mélanger jusqu'à complète dissolution. Réserver le glaçage.

Décoration

Napper les cupcakes de glaçage et poser le zeste de citron candi dessus.

Étapes de cuisson

Power air chaud avec vapeur 200 °C pendant 10 min

Accessoires

Plat en verre trempé

8 à 10 petits moules à muffin en silicone ou papier





Informations complémentaires

Créée le

31.05.2022

