

Cupcakes au Chèvre Frais et aux Framboises



Pour
12 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
20 minutes

Ingédients

Tost'O'Chèvre	
Soignon Professionnel	150 g
Farine	150 g
Sucre	125 g
Levure	1/2 sachet
Œufs	4
Beurre rouleau doux Ligueil	50 g
Framboises	100 g

Glaçage :

Caillé de Chèvre	
Soignon Professionnel	150 g
Crème liquide bien froide	25 cl
Sucre glace	50 g
Coulis de framboise	4 cuillères à soupe
Framboises	12
Perles de sucre en couleur	

Les étapes de la recette

- Casser les œufs dans un bol et fouetter légèrement avec un fouet.
- Verser le sucre et fouetter jusqu'au blanchissement. Ajouter ensuite le Beurre rouleau doux Ligueil fondu et le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel à la préparation.
- Incorporer la farine et la levure en une seule fois et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène.
- Placer des moules en silicone sur une plaque allant au four.
- Remplir une poche à douille avec la préparation à cupcakes. Garnir les moules aux trois quarts.
- Enfourner et laisser cuire les cupcakes durant environ 18 à 20 minutes.

Glaçage

- Dans un saladier, monter la crème liquide au batteur. Verser le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel, le coulis de framboise et le sucre glace dans un autre saladier et mélanger au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Incorporer délicatement la crème chantilly à l'aide d'une spatule.
- Garnir une poche à douille cannelée de la crème et dresser sur les biscuits. Finir avec une framboise coupée en deux et de perles de sucre en couleur.

Pour réaliser cette recette



Tost'O'Chèvre



Beurre rouleau doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr