

# Cupcakes



Estérelle Payany

Guido Tommasi Editore

Responsabile artistico: Uu Chi  
Grafica: Julia Philipps  
Tommaso Baccocchi per l'edizione italiana  
Traduzione: Giusy Marzano  
Redazione: Laura Fosi

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati  
Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm,  
senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Éditions Solar, 2010 per l'edizione originale.

ISBN 978 88 96621 394

Stampato in Cina

# Sommario

Introduzione .....	5
Impasto e glasse di base .....	6
Cupcakes alla francese .....	16
Cupcakes all'anglosassone... e dal resto del mondo .....	36
Cupcakes salate .....	52
I consigli più golosi .....	62



# Introduzione

La cupcake, tonda, colorata, deliziosamente farcita di crema e arricchita con bonbons o con tante decorazioni fantastiche, è un dolcetto anglosassone adorabilmente festoso che sta per conquistare il mondo!

Facile da fare - una genovese, una crema o una glassa e un po' di immaginazione per la decorazione -, così buona che si mangia in tre bocconi, la cupcake, letteralmente «torta nella tazza», deve il suo nome alla cottura in un piccolo contenitore (all'inizio una tazza e, adesso, un pirottino di carta).

Secondo un'altra versione, sarebbero le quantità anglosassoni espresse in «cup» che le avrebbero dato il nome. Nel Regno Unito si chiamano «fairy cakes», ossia «tortine delle fate»... e un compleanno non è una festa senza di loro!

Molto popolari negli Stati Uniti dove piacciono farcite di creme molto dolci, con colori brillanti e deliranti, stanno prendendo piede anche da noi, cambiando il look a torte e tortini morbidi.

Che siano di chiara ispirazione americana o adattate ai nostri palati europei, una cosa è certa: con le cupcakes porterete sempre un tocco fatato in tavola!

# Cupcakes al limone meringato

Per 12 cupcakes circa

12 cucchiaini di marmellata di arance amare

Per l'impasto

2 uova grandi (bio o di gallina ruspante)

120 g di burro molto morbido

4 cucchiaini di latte (50 ml)

140 g di farina

100 g di zucchero

2 cucchiaini rasi di lievito (½ bustina)

1 pizzico di sale

Per aromatizzare l'impasto

La scorza grattugiata e il succo di un limone grande non trattato o bio (80 ml)

Per la glassa alla meringa

3 albumi (bio o di gallina ruspante)

130 g di zucchero

1 cucchiaino di zucchero a velo

3 fogli di gelatina

Per la decorazione

12 caramelle a forma di spicchi di limone (facoltativo)

*Come una torta al limone meringata, trasformata in un bocconcino arioso...*

- Scaldate il forno a 180 °C (termostato 6).
- Preparate l'impasto per le cupcakes seguendo la ricetta di pagina 6. Profumate la preparazione con il succo e la scorza di limone.
- Mettete al centro di ogni cupcake, prima della cottura, 1 cucchiaino di marmellata di arance. Infornate per 20 minuti e fate raffreddare su una griglia.
- Nel frattempo, preparate la meringa seguendo la ricetta di pagina 13 e glassate le vostre cupcakes con un sac à poche o una spatola.
- Fate dorare la meringa sotto il grill stando ben attenti che non diventi troppo scura.
- Sfornate le cupcakes, lasciatele raffreddare per 15 minuti circa prima di decorarle con le caramelle e gustarle.

*Per un sapore più dolce, potete realizzare questa ricetta con l'arancia o le clementine.*

*Attenzione, la meringa tende a gonfiarsi durante la cottura! Non guarnite troppo abbondantemente le cupcakes!*





# Red Velvet cupcakes

Per 12 cupcakes circa

Per l'impasto

1 uovo grande (bio o di gallina ruspante)

70 g di burro morbido

120 ml di latte fermentato

100 g di farina

120 g di zucchero

20 g di cacao amaro

1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido

1 cucchiaino di colorante alimentare rosso

1 cucchiaino di aceto bianco o di aceto di sidro

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 pizzico di sale

Per la glassa al formaggio fresco

250 g di formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia®)

75 g di burro molto morbido

120 g di zucchero a velo

½ cucchiaino di estratto di vaniglia liquido

*Non ci sono negozi americani di cupcakes che non espongano fieramente in vetrina questo irrinunciabile classico del repertorio della pasticceria made in USA.*

- Scaldate il forno a 180 °C (termostato 6).
- Setacciate insieme la farina, il cacao e il bicarbonato di sodio.
- Sbattete il burro e lo zucchero con uno sbattitore elettrico o con un robot, finché il composto diventa spumoso. Aggiungete l'uovo senza smettere di sbattere, poi gli ingredienti setacciati, il sale e il latte fermentato. Unite infine la vaniglia, il colorante e l'aceto.
- Mettete i pirottini di carta in uno stampo da muffins e riempiteli per due terzi con l'impasto. Cuocete per 20 minuti, tirate fuori i pirottini dallo stampo e fate raffreddare.
- Preparate la glassa seguendo la ricetta di pagina 14. Aromatizzatela con l'estratto di vaniglia.
- Glassate le cupcakes con un sac à poche o una spatola.

*È la reazione chimica tra il bicarbonato, l'aceto e il latte fermentato che dona quel colore rosso al dolce, rinforzato dal colorante.*

# Indice delle ricette

Bananabread Cupcakes	41	Cupcakes bretoni	17	Glassa al formaggio fresco	14
Cupcakes «ciliegina sulla torta»	33	Cupcakes calissons	22	Glassa alla meringa	13
Cupcakes 100% cioccolato	18	Cupcakes cioccarancia	46	Glassa express al marshmallow	63
Cupcakes agli spéculoos	50	Cupcakes di Halloween	42	Glassa tradizionale alla crema di burro	9
Cupcakes al foie gras e fichi	61	Cupcakes fiocco di neve	21	Glassa tradizionale con zucchero a velo	10
Cupcakes al limone meringato	26	Cupcakes Mont-Blanc	34	Impasto per cupcakes di base	6
Cupcakes al prosciutto, olive e cetriolini	57	Cupcakes pralinato	29	Lemon curd	63
Cupcakes alla meridionale	25	Cupcakes principessa svedese	45	Red Velvet Cupcakes	37
Cupcakes alle carote e spezie	54	Cupcakes rosso pomodoro	58	Tiramisu cupcakes	49
Cupcakes alle zucchine ed erbe	53	Cupcakes San Valentino	30	Vanilla cupcakes	38
		Glassa al caramello	63		



Una raccolta di ricette divertenti, allegre e gustose: dolci o salate, di origine anglosassone o più tradizionali, rivisitate in forma di cupcakes, colorate e decorate in modo goloso, potrete dare libero sfogo alla vostra fantasia... per tutte le occasioni, tutti i gusti, tutte le voglie!



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 394



9 788896 621394