



RED VELVET CUPCAKES



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Backwaren bleiben länger saftig und frisch



15



INGRÉDIENTS POUR 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

110 g

178 g

12 g Natron

10 g Poudre de cacao

116 g Sucre

41 g Euf(s)

120 ml Huile végétale

110 ml Buttermilch

8.5 g Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste

24 g rote Lebensmittelfarbe

12 ml Vinaigre

FÜR DAS TOPPING

85.5 g QimiQ Base crème, réfrigéré

85.5 g , réfrigéré

34 g Sucre

3.4 ml Jus d'un citron

5 g Vanilleextrakt

12 g Kornsirup, leicht

14 g Ghirardelli Kakaopulver 15-17%

5.8 g fettfreies Milchpulver

10 g Chocolat noir (40-60% de cacao),

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Mehl, Natron und Kakaopulver vermengen.
3. Eier mit Zucker schaumig schlagen und die QimiQ Saucenbasis nach und nach dazugeben.
4. Öl langsam einrühren. Buttermilch, Vanillepaste, Lebensmittelfarbe und Essig dazumischen.
5. Auf niedriger Stufe rühren und die trockenen Zutaten nach und nach dazugeben.
6. Masse in befettete Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen.
7. Für das Schokoladetopping: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Zitronensaft, Vanilleextrakt und Kornsirup dazugeben.
9. Kakapulver und Milchpulver vermengen und nach und nach dazugeben.
10. Geschmolzene Schokolade unterziehen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

11.Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes dressieren. Mit Beeren und Staubzucker dekorieren und servieren.