



# BEEREN-CUPCAKES



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz



15



## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

### FÜR DIE CUPCAKES

60 g

60 g Beurre, fondu

60 g Kristallzucker\_Sucre cristallisé

2 Œuf(s)

60 g Petit-beurres, fein zerbröselt

10 g Farine

60 g Noisettes, moulues

5 g Levure chimique

10 g Poudre de cacao

### FÜR DAS TOPPING

250 g , réfrigéré

110 g Beurre, fondu

350 g Beerenfrüchte, frisch, réduit en purée

80 g Sucre

12 g Sucre vanillé

## PRÉPARATION

1. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier gut verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. In Förmchen füllen und bei 160 °C (Umluft) ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen. Vanillezucker und Beerenpüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
4. Das Topping in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren und servieren.