



RED VELVET CUPCAKES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

110 g	QimiQ Sauce Base
178 g	Farine tout usage
12 g	
10 g	Poudre de cacao
116 g	Sucre
41 g	Œuf(s)
120 ml	Huile végétale
110 ml	Babeurre
8.5 g	Nielsen-Massey Bourbon Vanilla Paste
24 g	
12 ml	Vinaigre

FÜR DAS TOPPING

85.5 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
85.5 g	QimiQ Whip , réfrigéré
34 g	Sucre
3.4 ml	Jus d'un citron
5 g	Essence de vanille
12 g	
14 g	
5.8 g	
10 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

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 befeuchtete 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.