



# 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

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

### FÜR DAS TOPPING

<b>85.5 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>85.5 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>34 g</b>	Sucre
<b>3.4 ml</b>	Jus d'un citron
<b>5 g</b>	Essence de vanille
<b>12 g</b>	
<b>14 g</b>	
<b>5.8 g</b>	
<b>10 g</b>	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 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.