


Cupcake al cioccolato e ribes

16 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

400 g panna fresca da montare fredda di frigorifero
300 g cioccolato bianco
150 g cioccolato fondente
100 g cioccolato al latte
1 confezione di Preparato per Muffins con gocce di cioccolato
1 uovo
100 ml acqua fredda
70 g burro liquefatto tiepido
ribes per decorare

- 1 In un pentolino scaldi 275 g di panna fino a portarla ad ebollizione, versala sul cioccolato bianco tritato e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo. Copri con pellicola trasparente e poni in frigorifero per almeno 2 ore, o fino a quando il composto è ben freddo.
- 2 Trita 100 g di cioccolato fondente e il cioccolato al latte.
- 3 Prepara i muffins con uovo, acqua e burro, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 4 Lavora con lo sbattitore elettrico con le fruste il composto di cioccolato bianco raffreddato fino ad ottenere una massa gonfia e densa.
- 5 Sforma i dolci raffreddati. Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella crea un ciuffo di crema sui dolci.
- 6 Sciogli il cioccolato fondente rimasto a bagnomaria oppure in microonde e mettilo in un conetto di carta.
- 7 Trasferisci i cupcake in pirottini da presentazione e decora la crema con il cioccolato sciolto e i ribes.



cameo

Conserva i prodotti pronti per il consumo in frigorifero.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde