

Alisa Morov  
fotografie di Deirdre Rooney



# cupcake

*autentiche ricette dei cupcake americani*

BIBLIOTHECA CULINARIA



# sommario

Introduzione « Hey cupcake! ».....	4
attrezzatura .....	5
consigli pratici.....	6

## *quelli di base*

i cupcake di base .....	8
le glasse .....	10
basilare vaniglia - glassa alla vaniglia .....	12
basilare cioccolato - glassa al cioccolato .....	14
cupcake alla carota & glassa alla crema di formaggio .....	16
cupcake alla vaniglia & glassa di caramello.....	18
cupcake al cioccolato & crema al finocchio.....	20
cupcake alla pera & crema di burro alla vaniglia .....	22
cupcake alla banana nappati di ganache al cioccolato .....	24
cupcake alla maniera dei brownie & crema al burro di arachidi .....	26
cupcake angelici.....	28
cupcake al lampone, alla ricotta & ai pinoli.....	30
casa dei cupcake al tè Earl Grey .....	32
velluto rosso, velluto blu & velluto nero.....	34

## *quelli chic*

cupcake cioccolato - curry & crema noce di cocco - lemongrass .....	36
---	----

cupcake al tè verde & glassa alla crema di formaggio e al cioccolato bianco.....	38
cupcake di zucca alle spezie & glassa allo sciroppo d'acero e alla crema di formaggio .....	40
cupcake al pistacchio, crema al burro & glassa semplice allo zucchero .....	42
cupcake all'albicocca & crema di burro allo zenzero .....	44
cupcake al caffè & crema al caffè latte e al cioccolato bianco.....	46
cupcake come delle crêpe Suzette .....	48
cupcake cioccolato - pimento nappati di ganache .....	50
cupcake come una torta al limone meringata.....	52
cupcake al sesamo & crema alla tahina .....	54
cupcake alla confettura di latte .....	56
cupcake ciliegia - rabarbaro .....	58
cupcake al cardamomo, glassa alla meringa italiana & vortice di cioccolato .....	60
cupcake al cioccolato fondente ripieni & crema all'arancia.....	62
i miei cupcake «Hostess».....	64
la pièce montée.....	70

## *le decorazioni*

la pasta di zucchero (o fondant) .....	66
consigli e astuzie .....	68



# cupcake al tè verde

## & glassa alla crema di formaggio e al cioccolato bianco

*Che delicato e piccolo cupcake!*

### *cupcake al tè verde*

60 g di latte intero  
4 albumi (uova grandi)  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
230 g di farina tipo 0  
200 g di zucchero semolato  
1 cucchiaino di lievito chimico  
½ cucchiaino di sale  
1 e ½ cucchiaino di tè verde in polvere  
190 g di burro

### *glassa alla crema di formaggio e al cioccolato bianco (circa 700 g)*

450 g di crema di formaggio  
tipo Philadelphia  
(o formaggio da spalmare)  
85 g di burro  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
225 g di cioccolato bianco  
60 g di tè verde in polvere per decorare

### *cupcake*

Preriscaldate il vostro forno a 170 °C.

Mescolate il latte, gli albumi d'uovo e l'estratto di vaniglia in una ciotola media e tenete da parte.

Versate gli ingredienti secchi nel contenitore del robot da cucina e sbattete lentamente per qualche secondo. Aggiungete il burro e metà del composto a base di uova. Sbattete a bassa velocità fino a quando tutti gli ingredienti saranno inumiditi. Aumentate la potenza e sbattete per 1 minuto. Staccate la miscela rimasta sulle pareti e aggiungete il resto del composto a base di uova in due riprese, sbattendo per 30 secondi dopo ogni aggiunta. Staccate nuovamente la miscela dalle pareti e sbattete per 10 secondi. Riempite con l'impasto i pirottini fino a ¾ con l'aiuto di un cucchiaino. Questo impasto lievita meno degli altri.

Fate cuocere per 25-30 minuti, fino a quando la punta di un coltello ne uscirà pulita.

### *glassa*

Il burro e la crema di formaggio devono essere a temperatura ambiente.

Fate fondere il cioccolato bianco a bagnomaria. Quando sarà ben sciolto, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare per 10 minuti. Sbattete la crema di formaggio, il burro e l'estratto di vaniglia, a velocità media. Incorporate il cioccolato fuso e sbattete vigorosamente per 1-3 minuti. Utilizzate questa glassa immediatamente o conservatela fino a 3 ore, coperta, a temperatura ambiente. La glassa indurrà quando i cupcake saranno riposti in frigorifero.

Guarnite i cupcake di glassa con una bocchetta liscia e spolverizzateli con un po' di tè verde in polvere.

### *conservazione*

Potete conservare i cupcake ricoperti di glassa per 2 giorni in una scatola chiusa ermeticamente oppure fino a 1 settimana in frigorifero.



# cupcake al cioccolato fondente ripieni & crema all'arancia

*cupcake al cioccolato fondente*  
(vedi ricetta a pag. 14)

*crema all'arancia*  
200 ml di panna liquida da montare  
250 g di mascarpone  
la scorza di 1 grossa arancia non trattata  
un po' di colorante alimentare arancione

*crema di burro all'arancia caramellata*  
(500-600 g)  
la scorza di 2 grosse arance non trattate  
il succo di 1 grossa arancia  
1 cucchiaino di burro  
3 cucchiaini di zucchero semolato  
200 g di burro ammorbidito  
800 g di zucchero a velo  
60 g di panna liquida da montare  
un po' di colorante alimentare

## *cupcake*

Preparate i cupcake seguendo la ricetta a pag. 14. Siccome si tratta di un cupcake che viene tagliato e farcito, riempite gli stampi non oltre la metà. Fate cuocere i cupcake e lasciateli raffreddare completamente.

## *crema all'arancia*

Grattugiate finemente la scorza di 1 arancia. Montate la panna con la frusta elettrica alla massima potenza per 5-8 minuti, fino a quando si addenserà formando delle punte. Unite il mascarpone e proseguite per altri 3 minuti, poi aggiungete la scorza d'arancia, il colorante e mescolate. All'occorrenza, potete conservare la crema in frigorifero per 2 ore.

## *crema di burro all'arancia caramellata*

Fate fondere 1 cucchiaino di burro in una casseruola. Aggiungete la scorza grattugiata, il succo d'arancia e lo zucchero semolato e dorate a fuoco dolce. Togliete dal fuoco e tenete da parte.

Mescolate il burro con metà dello zucchero a velo nel contenitore del robot per 30 secondi, poi aggiungete la panna e il composto all'arancia. Sbattete a media potenza per 4 minuti circa, fino ad ottenere un insieme liscio e cremoso. Unite il resto dello zucchero a velo sbattendo per 1 minuto dopo ogni aggiunta. Incorporate poi il colorante, poco alla volta, fino ad ottenere il colore desiderato. Continuate a sbattere fino a quando la glassa raggiungerà la consistenza ideale. Utilizzatela subito oppure conservatela fino a 3 giorni in una scatola chiusa ermeticamente a temperatura ambiente.

## *finitura*

Quando i cupcake saranno freddi, tagliate la parte superiore a forma di piramide rovesciata. Ritagliate il coperchio per renderlo piatto e scavate delicatamente il foro per ingrandirlo. Riempite di farcitura all'arancia, poi risistemate il coperchio. Nappate di glassa con l'aiuto di una tasca munita di una bocchetta media liscia. Sistemate i cupcake in frigorifero per almeno 2 ore. Toglieteli 20 minuti prima di servire.



Alisa Morov è una cuoca e una food stylist appassionata. Nel 2002 si trasferì da Los Angeles a Parigi dove ha fondato la sua società "Sweet Pea Baking", specializzata nella pasticceria americana. Cerca sempre di perfezionare le sue ricette per ottenere il miglior risultato possibile ed il suo più grande piacere è condividerle con gli altri!



**LOS ANGELES  
1955-1985  
BIRTH OF AN  
ARTISTIC CAPITAL**  
8 March - 17 July 2006



Los Angeles has had a reputation for its art scene over the years, marked by a constant renewal of its artistic imagination and activity. The art is nourished by the company of "creative" individuals and...

and has made this city into a flourishing artistic capital. The exhibition, organized and curated by the Los Angeles Art Center, traces the emergence and history of the different artistic movements that succeeded each other over these thirty years. The exhibition is also organized by a programme of talks and activities in the Centre Pompidou's adjoining rooms, and by a competition for young artists, organized by the city's municipal, cultural and artistic bodies.

€ 11,40  
ISBN : 978-88-95056-54-8  
  
9 788895 056548

www.bibliothecaculinaria.it

