

Cupcake con le rose

Categoria: Dolci e Desserts - Piccola Pasticceria



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min

Cottura: 20 min

Costo: Basso

Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo per la preparazione delle rose di marzapane

Questi bellissimi cupcakes con le rose, sono tenerissimi e invitanti dolcetti pensati apposta per allietare la prima colazione della vostra mamma nel giorno della sua festa.

Il morbido cupcake aromatizzato alla vaniglia, verrà ricoperto con della glassa rosa confetto sulla quale adagerete delle rose di marzapane fatte da voi stessi. Se invece avete poco tempo o scarsa manualità, potete acquistare delle roselline di cialda già pronte per essere applicate sulla glassa e rifinire il tutto con delle palline argentate di zucchero.

Fate una bella sorpresa alla mamma : preparate i cupcakes con le rose il giorno prima e offriteglieli per colazione su di un bel vassoio assieme al caffè.

Tanti auguri a tutte le mamme!



x 12 cupcake

>> Burro

a temperatura ambiente 120 gr

>> Limoni

la buccia grattugiata di 1/2

>> Vanillina

1 bustina

>> Farina

120 gr

>> Sale

1 pizzico

>> Zucchero

120 gr

>> Lievito chimico in polvere

(per dolci) 1 cucchiaino raso

>> Uova

medie 2

x la glassa

>> Acqua

bollente 4 cucchiaini circa

>> Coloranti alimentari

rosa (o rosso) q.b.

>> Zucchero

a velo 200 gr

x ricoprire e decorare

>> Cialde

a forma di roselline q.b.

>> Marzapane

rosa e verde (oppure neutro da colorare) q.b.

Preparazione



Procuratevi uno stampo per muffin, possibilmente da 12 e 12 pirottine di carta della stessa dimensione delle sagome dello stampo. Ponete nella tazza di un robot (o in una ciotola, se impastate a mano) lo zucchero e il burro a temperatura ambiente (1); azionate le fruste e riducete gli ingredienti in crema, poi aggiungete le uova (2), il sale, la vanillina la scorza di limone grattata e in ultimo la farina e il lievito. Quando l'impasto si presenterà liscio e omogeneo (3) spegnete il robot.





Adagiate una pirottina in ogni incavo dello stampo per muffin, quindi distribuite l'impasto ottenuto nelle 12 pirottine (4) stando attenti a non superare la metà in volume; cuocendo infatti, il cupcake non deve debordare ma arrivare al massimo a filo della pirottina. Infornate i cupcake in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti. Nel frattempo, preparate le rose di marzapane: con il marzapane rosa fate delle palline poco più grandi di un pisello (5), schiacciatele con un matterello e formate un disco sottile (6).



Con un coltellino tagliate i bordi inferiori lateralidel disco, formando una goccia (7); preparate allo stesso modo in tutto 5 gocce + altre due striscette (8) che arrotolerete per formare il centro della rosa (9).



A questi due pezzetti arrotolati, attaccherete (pressandole sulla base) tutte intorno le sagome a goccia, che andranno a formare i petali della rosa (10-11-12).



Per formare le foglie procedete allo stesso modo ritagliando, con un coltellino dalla lama liscia e appuntita, le sagome desiderate da un sottile ovale di marzapane verde (13-14-15). In alternativa, potete acquistare delle roselline già pronte di cialda o di zucchero, facilmente reperibili nei supermercati più forniti.



Ed ecco la rosa di marzapane assemblata! (16) Ora preparate la glassa per i cupcake ponendo in una ciotolina 200 gr di zucchero al velo vanigliato; unite 4 cucchiaini di acqua (17) che avrete portato ad ebollizione e mescolate vigorosamente fino ad ottenere una crema densa, lucida e senza grumi (18).



Aggiungete del colorante rosa per alimenti (19), una goccia alla volta, fino ad ottenere il colore desiderato (20). Una volta sfornati i cupcake (21), ricopriteli con la glassa rosa (22) e adagiate su ognuno di essi una rosa di marzapane e un paio di foglie (23) oppure utilizzate le rose di cialda (24) o di zucchero.



Decorate i cupcake con delle palline argentate di zucchero e buona festa della mamma!

Consiglio

I cupcake con le rose possono essere decorati con glasse e fiori dai colori diversi: scatenate la vostra fantasia!