



Automne Cupcakes Recette

Ces cupcakes sont le régal d'automne parfait! Vous les facilitez avec notre recette. Décorez-les à votre guise avec des champignons, des feuilles, des glands et des hérissons. Aussi amusant à faire avec les enfants.

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Poussoir Feuille de Rose set/3

RL530
8,85 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



Dekofee Outil Boule S

DF0630
8,99 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown 250g

F20150
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Claret 30g

F44170
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Holly Green 30g

F44175
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,92 €

Autres fournitures pour 6 cupcakes:

60 grammes de beurre

1 oeuf

6 moules à pâtisserie de votre choix

Brochettes de Satay

Lame

Brosse

Assurez-vous que tous les ingrédients pour les cupcakes sont à température ambiante. Préchauffer le four à 180 ° C (four à convection 160 ° C). Mélanger 125 grammes de mélange avec 60 grammes de beurre et 1 œuf à basse vitesse pendant 4 minutes pour obtenir une pâte lisse. Répartissez les moules à pâtisserie dans le moule et remplissez-le de pâte. Cuire les cupcakes en 18-20 minutes environ. Laissez refroidir les cupcakes après la cuisson.

Colorez le fondant en orange, rouge, vert, jaune et marron clair avec les couleurs de glaçage. Pétrissez bien et roulez un rouleau (10 cm) de chaque couleur. Placez les rouleaux l'un à côté de l'autre, attrapez les extrémités et retournez-les plusieurs fois. Pliez-les en deux et tournez à nouveau. Ensuite, étalez-le aussi finement que possible et découpez les feuilles avec le coupe-feuilles de lierre. Chargez les feuilles pour bien sécher.

Pour les champignons, colorer le fondant en rouge. Faites une petite boule de fondant, aplatissez-la légèrement et façonnez-la au sommet du champignon. Rouler de très petites boules de fondant blanc et les déposer sur le champignon avec de la colle comestible. Pour la tige, rouler le fondant blanc en forme de cône et placer le dessus sur le dessus. Les champignons sont livrés avec un certain nombre de glands, forment un cône de fondant brun clair et placez un couvercle de fondant brun foncé sur le dessus.

Vous faites le hérisson à partir de fondant brun. Façonnez-le en boule et faites un point sur un côté. Aplatissez un peu ce point, ce sera le museau. Avec le côté étroit de l'outil balle, vous faites deux trous de chaque côté, ce seront les oreilles du hérisson. Avec les ciseaux, vous faites de petites entailles dans la balle pour que le hérisson ait des épines. Puis piquez les yeux dans le hérisson et une petite boule de fondant rouge pour le nez.

Vous faites l'herbe sur les cupcakes au moyen du client et du glaçage vert prêt. Placez l'embout sur le tube et vaporisez l'herbe sur les cupcakes. Ensuite, placez d'abord quelques feuilles sur les cupcakes, puis décorez-les avec les hérissons, les champignons ou les glands.