



Paquet de cuisson de cupcakes licorne

Maintenant pour €13,-!

Dans ce pack de pâtisserie à prix réduit, vous trouverez des fournitures de pâtisserie pour faire vous-même des cupcakes licornes amusants ! Avec les moules à cupcakes licorne, mélangez pour les cupcakes, mélangez pour la crème au beurre et les vermicelles de licorne, vous pouvez les réaliser en un rien de temps ! Cliquez sur 'Ajouter au panier' pour ajouter les produits à votre panier. La réduction est automatiquement calculée dans le panier.

Boodschappelijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Caissettes à cupcake
Licorne pk/48

F84220
2,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Sprinkle Medley Pastel
Licorne 50g

F53580
2,52 €

Contenu de l'emballage de cuisson :

- Moules à cupcakes FunCakes Licorne pk/48
- FunCakes Sprinkle Medley Licorne Pastel
- Mélange à pâtisserie FunCakes pour Cupcakes 500g
- Mélange FunCakes pour Crème au Beurre 500g

Fournitures à ajouter soi-même :

- 250 + 150 grammes de beurre
- 5 œufs
- Moule à cupcakes
- Cuillère (à glace)
- Poche à douille
- Buse

Étape 1 : Cuire les cupcakes

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante 160°C). Mélangez 500 grammes de mélange FunCakes pour Cupcakes, 250 grammes de beurre et les œufs à basse vitesse pendant 4 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Répartir les caissettes à cupcakes licorne dans un moule à muffins et verser la pâte dans les moules avec une cuillère (à crème glacée) (en la remplissant à moitié). Cuire les cupcakes au four environ 18-20 minutes.

Étape 2 : Faire de la crème au beurre

Traiter les ingrédients à température ambiante. Mélanger 125 grammes de mélange FunCakes pour crème au beurre avec 125 ml d'eau, battre le mélange avec un fouet. Battre 150 grammes de beurre jusqu'à consistance crémeuse en 5 minutes environ. Ajouter le mélange en plusieurs parties au beurre, en mélangeant complètement avant d'ajouter la partie suivante. Mixez le tout en une crème onctueuse (environ 10 minutes). Vous pouvez donner une couleur ou une saveur à la crème au beurre si vous le souhaitez.

Étape 3 : Décorez les cupcakes

Mettre la crème au beurre dans une poche à douille munie d'une douille. Déposer un tourbillon sur chaque cupcake. Décorer