



## Caramel crème brûlée cupcakes

Ben je dol op caramel en crème brûlée? Dan is dit recept voor caramel crème brûlée perfect voor je! De cupcakes zijn gemaakt met de FunCakes mix voor Cupcakes.

## Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118  
10,69 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136  
6,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125  
5,09 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139  
1,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €



House of Marie Baking Cups Foil Or pk/24

HM2026  
3,45 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500g

F10150  
6,25 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



FunCakes Sugar Strands Métalliques Or 80g

F52175  
7,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Crème Brulée 100g

F56125  
5,09 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren maat L (circa 250 gram)
- 250 gram ongezouten roomboter
- 250 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter
- 375 ml water
- 200 gram kristalsuiker
- Scheutje water
- Steelpan met dikke bodem

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor boter crème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en de 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen).

Bereid de mix voor banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul een spuitzak met de room en knip er een puntje vanaf. Duw de spuitzak met de banketbakkersroom in het midden van het beslag in de baking cup en vul deze tot het beslag net onder de rand komt. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten. Laat de cupcakes op een cooling grid afkoelen.

Doe de kristalsuiker met een klein scheutje water in een steelpan met een dikke bodem. Laat de suiker smelten. Het gaat borrelen en kleurt bruin. Laat het iets inkoken maar laat het niet te bruin worden want dan smaakt de suiker bitter! Leg een stuk bakpapier op het aanrecht en spreidt de iets afgekoelde suikermassa over het bakpapier uit en laat hard worden.

Maak de boter crème af. Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de smaakstof er aan toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats de coupler in de spuitzak en vul deze met de boter crème. Spuit toeven op de cupcakes, begin aan de buitenrand en ga draaiend naar binnen en omhoog. Decoreer met wat sugar strands en een stukje afgekoelde caramel.