



## Paquet de cuisson de cupcakes d'Halloween

Dans ce pack de pâtisserie, vous trouverez les fournitures de pâtisserie pour faire des cupcakes d'Halloween ! Avec le moule à pâtisserie en silicone, le mélange à pâtisserie pour cupcakes, le mélange pour crème au beurre, les graines de mousquet et quatre couleurs de fondants déco, vous pouvez faire le meilleur régal d'Halloween ! Cliquez sur 'Ajouter au panier' pour ajouter les produits à votre panier.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts -Vert- 250g

F25140  
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Violet- 250g

F25145  
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Noir- 250g

F25150  
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Orange- 250g

F25120  
4,45 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500 g

F10125  
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
4,55 €



FunCakes Nonpareils Halloween 80g

F51625  
2,65 €



Wilton Moule en Silicone Citrouille

03-0-0122  
11,85 €

## **Kit de cuisson de cupcakes d'Halloween**

- Moule en silicone Wilton Jack-O-Lantern
- Mélange à pâtisserie FunCakes pour Cupcakes 500g
- Mélange FunCakes pour Crème au Beurre 500g
- FunCakes Graine de Mousquet Halloween
- FunCakes Deco Melts Noir
- FunCakes Déco Fondant Orange
- FunCakes Deco Melts Violet
- Déco Fondant Vert FunCakes

### **Fournitures à ajouter soi-même :**

- 400 g de beurre non salé
- 5 œufs (env. 250 g)
- 25 ml d'eau
- Facultatif : Pâte aromatisée FunCakes de votre choix
- Poches à douille
- Aérosol de cuisson
- Moule à gâteau rectangulaire 20cm
- Brosse

### **Étape 1 : Cuire le gâteau\***

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. Graissez le moule à gâteau rectangulaire avec un aérosol de cuisson et faites cuire le gâteau pendant environ 55 à 65 minutes. Laisser refroidir le gâteau à l'aide d'une grille de refroidissement.

\*Remarque : le moule à gâteau n'est pas inclus dans le kit de cuisson. La plupart des gens ont un tel moule à gâteau à la maison. Sinon, vous pouvez également commander ce moule à cake.

### **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 la saveur de la crème au beurre avec un arôme.

### **Étape 3 : Remplir le moule d'Halloween avec des pâtes déco**

Faites fondre des FunCakes Deco Melts noirs au micro-ondes en suivant les instructions sur l'emballage et mettez-les dans une poche à douille. Remplissez les yeux, le nez et la bouche du moule avec des Deco Melts noirs et laissez prendre au réfrigérateur pendant 10 minutes.

Faites fondre les autres couleurs de Deco Melts séparément au micro-ondes selon les instructions sur l'emballage et étalez une couche dans le moule avec un pinceau et laissez reposer à nouveau pendant 10-15 minutes au réfrigérateur. Répétez cette opération une fois de plus et si nécessaire.

une troisième fois pour une coquille ferme.

#### **Étape 4 : Remplir de gâteau**

Mettez un peu de crème au beurre dans une poche à douille et coupez une pointe. Coupez le gâteau en tranches et coupez-les à la taille du moule d'Halloween. Placer une part de gâteau dans le moule et dresser une couche de crème au beurre dessus. Assurez-vous qu'il ne dépasse pas le bord. Placer au réfrigérateur pendant une demi-heure pour permettre à la crème au beurre de prendre.

#### **Étape 5 : Recouvrez les gâteaux de pâtes déco**

Garnir le dessus de Deco Melts fondus et lisser avec une spatule. Laisser reposer à nouveau au réfrigérateur. Ensuite, pressez-le délicatement hors du moule. Répétez toutes ces étapes avec toutes les couleurs Deco Melts

#### **Étape 6 : Décorez avec des graines de mousquet**

Faites fondre quelques Deco Melts noirs selon les instructions sur l'emballage et étalez-le sur les côtés avec un pinceau et passez-le immédiatement à travers la graine de mousquet d'Halloween. Remettez-les ensuite au réfrigérateur pendant 5 à 10 minutes.

*Cette recette est rendue possible par FunCakes. La photo avec le paquet de cuisson est pour l'inspiration.*