

TOP



CHEF

P A N A M Á

CUPCAKES DE STAR WARS

CHEF SERGIO



Tiempo de preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

- Cupcake lado oscuro: 4 huevos, 3 tazas de harina, 1 tza de azúcar, 100 gr de butter cream, 1 tza de leche, 2 ctas de polvo de hornear, 70 gr de nonpareils de chocolate, 100 gr de azúcar micropolvorizada, 4 oz de queso crema, 1/2 barra de mantequilla.
- Cupcake lado claro: 90 gr de butter cream, 1/2 tza de leche, 8 ctas de azúcar, 3 tazas de harina, 4 huevos, 1 cucharada de polvo de hornear.

PROCEDIMIENTO:

- Cupcake del lado oscuro:
 1. Batir los ingredientes líquidos y luego los ingredientes secos
 2. Agregar unos nonpareils de chocolate para darle el tono de lado oscuro
 3. Arriba poner butter cream hecho a base de 25% mantequilla, 25% de queso crema y 50% azúcar micropolvorizada (batir todo y poner una cta de licor de naranja y colorante negro)
- Cupcake de la fuerza
 1. Mezclar todos los ingredientes
 2. Rallar cáscara de limón y naranja y agregar 1/2 tza de jugo de ambas frutas
 3. Se hornea a 350° por 30 min
 4. Hace un butter cream del mismo cupcake del lado oscuro, pero con colorante naranja
 5. Por último, le agrega a cada uno un fondant característico de la temática del cupcake

REY

Siempre Fresco