

Cupcake raffinati all'arancia

circa 12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare in una ciotola le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la Finesse Aroma naturale di scorze d'arancia e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il Pudding Vaniglia, setacciare sul composto e incorporare. Aggiungere le mandorle e incorporare brevemente. Distribuire la metà della pasta nello stampo da muffin preparato. Tagliare l'arancia a dadini, distribuire sull'impasto e coprire con la pasta restante. Cospargere i cupcakes con la granella di zucchero.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

di Pirottini per cupcake colorati Dr. Oetker

Pasta:

3 uova

175 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

2 bustine di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale

140 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker

60 g di mandorle macinate

1 arancia, filetti staccati

30 g di granella di zucchero

Scioppo:

1.5 dl di succo d'arancia fresco

2 c. da tavola di zucchero

di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker

2 c. da tavola di Grand Marnier®

Guarnizione:

1.5 dl di panna

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

100 g di mascarpone

3 c. da tavola di zucchero a velo

3 c. da tavola di succo d'arancia

Decorazione:

1 - 2 arance

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

3 Sciropo:

Mescolare il succo d'arancia fresco, lo zucchero e la Finesse Aroma naturale di scorze d'arancia in un pentolino e portare a ebollizione sempre rimestando. Aggiungere il Grand Marnier. Bagnare i cupcake tiepidi.

4 Guarnizione:

Mescolare e montare la panna con il fissante. Mescolare il mascarpone, lo zucchero al velo e il succo d'arancia e incorporare alla panna montata. Versare in una tasca da pasticciere con bocchetta rotonda. Disporre il composto sui cupcake freddi

5 Decorazione:

Tagliare le arance a spicchi sottilissimi. Decorare i cupcake con le arance.