

Cupcake "8 Marzo"

Tanti auguri a tutte le donne !!!

Ecco la versione cupcake della classica Torta Mimosa, in occasione della Festa della Donna. La base è pan di Spagna classico, farcito con crema pasticcera alla panna e ananas. Ho usato il Bimby per preparare la crema, ma si può tranquillamente fare anche a mano.



Ingredienti per 6 cupcake:

per il Pan di Spagna:

- 150 gr di uova intere (circa 3 uova medie)
- 120 gr zucchero
- 120 gr farina 00

per la crema pasticcera:

- 3 tuorli d'uovo
- 20 gr amido di mais
- 50 gr zucchero
- 75 gr latte intero
- 75 gr panna fresca
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

Inoltre, per farcire:

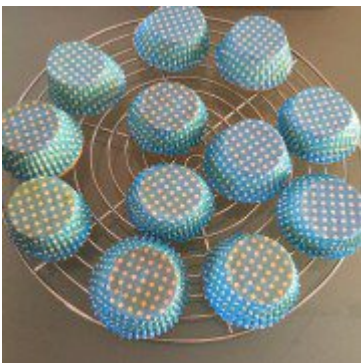
- 100 gr di panna fresca da montare
- 10 gr zucchero a velo
- 1 lattina di ananas sciroppato (della quale si utilizzeranno 3 fette e parte dello sciroppo)

Preparare i cupcake:

Montare nella planetaria con il gancio a filo le uova con lo zucchero per 10 minuti. Si dovrà ottenere un composto molto spumoso, sollevando una cucchiata di impasto questo dovrà ricadere "a nastro" sulla massa, cioè senza sprofondare immediatamente nel composto ma dopo qualche secondo. A questo punto, setacciare lentamente la farina sulle uova amalgamandola bene con una spatola procedendo dal basso verso l'alto per non smontare. Controllare che non rimangano grumi di farina. Disporre nelle teglie per cupcakes **12 pirottini** (6 tortini andranno tagliati a cubetti per la decorazione, e 6 rimangono interi), poi riempirli per 3/4 con l'impasto.



Cuocere in forno a 180° (statico) per 16 minuti. Sfornare appena asciutti (fare la prova stecchino) e raffreddare su una gratella, a testa in giù.



Togliere la carta da 6 dei 12 cupcake e con un coltello molto affilato rimuovere prima la calotta (che va eliminata) poi tagliarli a metà ricavando due dischi spessi mezzo centimetro. Tagliare tutti i dischi a cubetti molto piccoli. Tenere a parte.



Con l'apposito attrezzo per forare i cupcake (oppure con un coltellino), svuotarne il centro e bagnare l'interno con un po' di sciroppo d'ananas.



Preparare la crema:

Con il Bimby: mettere tutti gli ingredienti nel boccale del bimby e cuocere: 9 minuti 90° vel. 3.

Senza Bimby: portare a bollire il latte con la panna e l'estratto di vaniglia in una casseruola, nel frattempo battere bene i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, aggiungervi la farina e mescolare bene, poi versare il composto di latte e panna sulle uova frustando velocemente. Rimettere il tutto sul fuoco a fiamma dolce, e fare cuocere per circa 5-6 minuti dal momento in cui la crema inizia a sobbollire, mescolando di continuo. Quando la crema velluterà il cucchiaino, è pronta.

Versare in un recipiente basso e largo, foderare con la pellicola a contatto, e lasciare raffreddare completamente.

Montare la panna con lo zucchero a velo e unire lentamente alla crema una volta fredda.

Per ultimo, tagliare a cubetti molto piccoli 3 fette di ananas e incorporare alla crema.

Comporre il dolce:

Assicurarsi di avere inumidito il centro dei cupcake con lo sciroppo d'ananas. Con un cucchiaino riempire il foro con la crema, e poi versare un leggero strato di crema su tutta la superficie del cupcake facendo attenzione a non sporcare la carta del pirottino. Terminare versando i cubetti di pan di spagna sui cupcake, facendo prima una piccola montagnetta al centro poi coprendo tutti i bordi, premendo bene per farli attaccare. Lasciare compattare in frigorifero per un paio d'ore.