

Cupcake a punta

Questi bellissimi cupcake faranno di sicuro un figurone quando li presenterete agli amici, il contrasto tra la copertura croccante e la meringa morbida e setosa è il loro punto di forza. Il muffin poi è umido e cioccolatoso, una vera delizia, ma non troppo dolce, in modo da accostarsi perfettamente al “cappello”, che invece è decisamente dolce!



La meringa di questo cupcake è la cosiddetta meringa “svizzera”, in pratica la miscela di albume d’uovo e zucchero viene montata a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 70°, risultando così molto stabile senza necessità di cottura in forno.

Questa ricetta è presa dall’originale americano di Martha Stewart (il libro lo trovate qui).

Dose per 12 cupcake:

- per i tortini:
 - 12 muffin al cioccolato come da ricetta base che trovate QUI.
- per la meringa:
 - 230 gr zucchero semolato
 - 40 ml acqua
 - la punta di un cucchiaino di cremortartaro
 - 2 albumi d’uovo
 - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o essenza di vaniglia in fialetta, che è trasparente e non colorerà la meringa)
 - 1 termometro da cucina per misurare la temperatura della meringa
- per la copertura di cioccolato:

- 340 gr di cioccolato fondente
- 3 cucchiaini di olio di semi di girasole

Preparare i muffin seguendo la ricetta base: Setacciare la farina e il cacao in una ciotola, unire il resto degli ingredienti secchi e mescolare bene. In una seconda ciotola, unire tutti gli ingredienti liquidi, mescolare bene con una forchetta fino ad uniformare il composto. Aggiungere i liquidi ai secchi e, con una frusta, amalgamare bene fino ad eliminare tutti i grumi.



Versare il composto nei pirottini ed infornare per 20-22 minuti in forno statico a 180°.



Togliere i muffin dallo stampo dopo circa 5 minuti e fare raffreddare completamente su una gratella.



Preparare la meringa: in una ciotola di vetro o metallo che possa andare a bagnomaria, aggiungere gli albumi, l'acqua, lo

zucchero e il cremortartaro. Con le fruste elettriche frullare per circa 1 minuto. A bagnomaria, sopra l'acqua in lenta ebollizione, frullare finché la miscela non raggiunge i 70 gradi (ci vorranno circa 4-5 minuti).



Togliere la ciotola dal bagnomaria e continuare a frullare a massima velocità per altri 5 minuti. Verso la fine unire l'estratto di vaniglia.



Versare la meringa in un sac-à-poche dotato di punta tonda grossa (almeno 1 cm di diametro) e decorare i cupcake formando un spirale dall'esterno verso l'interno, terminando con un ciuffo dritto.



Trasferire i cupcakes in frigorifero per circa 1 ora, dando modo alla meringa di strutturarsi e compattarsi. (In questo modo quando verrà capovolta nel cioccolato non si staccherà dal muffin).

Preparare la copertura di cioccolato: fondere il cioccolato spezzettato a bagnomaria o al microonde in una ciotola ampia (io metto il cioccolato a pezzi nella ciotola di vetro, poi aziono il microonde a massima potenza per 20 secondi alla volta, mescolando ogni volta fino a perfetta liquefazione, per questo quantitativo servono circa 4-5 cicli), unire l'olio di semi e mescolare bene. Attendere circa 10 minuti per abbassare leggermente la temperatura del cioccolato fuso. Trasferire il cioccolato in una ciotola poco più ampia dei cupcake, in modo da poterli immergere comodamente fino alla base.

Rimuovere i cupcake dal frigorifero dopodiché afferrarli saldamente uno alla volta per il fondo e tuffarli completamente nella cioccolata fino a ricoprire tutta la meringa, estrarre scolando la cioccolata in eccesso (circa 5 secondi), e rimettere sulla gratella.



Terminare i cupcake e rimettere in frigorifero fino al momento di servire.



Ecco qua, provateli, sono bellissimi.

Nota: il cioccolato è in dose abbondante, ma usandone di meno diventa difficile manipolare i cupcake quando si glassano. Con la cioccolata che vi rimane potete fare qualche cioccolatino, esistono in commercio tantissimi stampi appositi.