

cupcake red velvet

Ormai la torta Red Velvet è conosciuta quasi ovunque, non solo negli Stati Uniti dove è nata. E' un impasto morbido e piuttosto umido, di un fantastico colore rosso intenso, che anticamente si otteneva con il succo di barbabietola, mentre oggi si realizza con



l'aiuto dei coloranti alimentari, che tra l'altro permettono di raggiungere una tonalità super-intensa bellissima da vedere.

Normalmente si decorano con una crema al burro e formaggio bianchissima, per esaltare il contrasto con il rosso dell'impasto.

PS: La ricetta della torta la trovate QUI (è quella della Magnolia Bakery di New York).

Ingredienti per 12 cupcake:

- per l'impasto:
 - 115 gr farina autolievitante
(oppure farina 00 + 1/4 di bustina di lievito per dolci)
 - 7 gr cacao amaro in polvere (1 cucchiaino)
 - 125 gr zucchero semolato
 - un pizzico di sale
 - 135 gr burro
 - 2 uova grandi
 - 2 cucchiaini di latticello
(oppure 1 cucchiaino di yogurt bianco + 1 cucchiaino di latte)
 - colorante rosso in gel q.b.
 - ½ cucchiaino di estratto di vaniglia

- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- per la decorazione:
 - 75 gr burro a temperatura ambiente
 - 120 gr formaggio Philadelphia
 - 420 gr zucchero a velo

Preriscaldare il forno (statico) a 170°, ed allineare i pirottini nella teglia.

Setacciare la farina e il cacao e versare nel boccale dell'impastatrice, aggiungere il burro a temperatura ambiente, le uova intere e lo zucchero semolato. Montare a velocità media per circa 1 minuto. Deve risultare una consistenza simile alla panna montata, e un colore bianchissimo.



In una ciotolina a parte unire il latte e lo yogurt e sciogliervi all'interno il colorante, fino ad ottenere una bella tonalità intensa di rosso. Aggiungere il tutto all'impasto e uniformare per mezzo minuto. Per ultimo, in una tazzina versare l'aceto sul bicarbonato, scuotere leggermente e versare nell'impasto, mescolando ancora qualche secondo. L'impasto risulta piuttosto denso e non cola, ma brilla come il rubino.



Aiutandosi con due cucchiaini o con il (più comodo) porzionatore da gelato, riempire i pirottini per circa 3/4.



Infornare e cuocere per 20-22 minuti (controllare dopo 20 minuti con uno stecchino, infilzando il centro dei cupcake. Se esce asciutto sono cotti).

Rimuovere delicatamente i cupcake dalle teglie e mettere a raffreddare su una gratella.



Eccoli qua, super-rossi e pronti da decorare !

Nel frattempo, preparare la crema:

Montare il burro con il formaggio con le fruste o l'impastatrice con il gancio a foglia per circa 2 minuti. Dovrà risultare una crema molto soffice, di consistenza simile alla panna montata. Aggiungere lo zucchero a velo e amalgamare

a bassa velocità per alcuni secondi, poi montare a velocità alta per circa 2 minuti, fino ad ottenere un composto molto vaporoso.

Usando un sac-à-poche con la bocchetta che preferite, decorare i tortini.

Io ho usato una bocchetta liscia di diametro 1 cm (in alternativa si può usare il sac-à-poche senza cornetto, semplicemente tagliando l'estremità e lasciando un foro di circa 1 cm).

Tenendo il beccuccio perpendicolare al cupcake, spremere per fare uscire la crema e, quando il mucchietto si è allargato a sufficienza, salire lentamente fino a creare una pallotta, per poi terminare con un piccolo ciuffetto tirando verso l'alto.

