

# *siamo tutti formostar*

12 RICETTE  
DI CUPCAKES  
SPECIALI



FRANCESCO SACCOMANDI

# *siamo tutti fornostar*

**12 RICETTE  
DI CUPCAKES  
SPECIALI**

Noi che mettiamo il cuore in ogni dolce.

Noi che inforniamo come atto di amore.

Noi che lo diciamo con una torta o coi biscotti.

Noi siamo Fornostar!

# *siamo tutti fornostar*

Ricordo ancora come se fosse ieri, la prima volta che mi sono cimentato nel preparare un cupcake. Ho aperto il libro "Cupcakes" di Martha Stewart (la mia suprema ispirazione in cucina) e ho scelto quello che mi sembrava una impresa impossibile: il cupcake Tiramisu. E' stato amore a prima vista, tanto da spingermi ad aprire il mio primo blog, che avevo chiamato "Pandispagna". Non ricordo da dove mi è uscito il nome, vorrei raccontarvi qualche storia curiosa su questo battesimo, ma onestamente è stato il primo nome che mi è venuto in mente.

Abbiamo dedicato a questi "piccoli lussi per il palato" una stagione di dirette Instagram, 12 incontri virtuali da gennaio a marzo 2021, ogni mercoledì sera. Questo e-book contiene la collezione completa di tutte le ricette presentate ed è dedicata agli amici Fornostar che ci hanno seguito in diretta, sostenuto e tenuto compagnia, perchè questo è il bello dei social: condividere.

Vi auguro di non smettere mai di avere voglia di imparare.

*Francesco*

# CONSIGLI PRIMA DI CUCINARE

- Leggi attentamente la ricetta dall'inizio alla fine, assicurandoti di avere in dispensa tutto il necessario.
- Pesa e misura accuratamente tutti gli ingredienti prima di iniziare la preparazione.
- Prima di foderare la teglia da muffin coi pirottini di carta, metti un pò di riso sul fondo degli alveoli per assorbire l'umidità ed evitare di avere il fondo delle cartine bagnato o unto dopo la cottura.
- Utilizza ingredienti come uova, burro e latte a temperatura ambiente.
- Al posto della planetaria, puoi usare il frullino elettrico.
- Puoi fare in casa il latticello, usando la stessa quantità di latte richiesta dalla ricetta e aggiungendo 2 cucchiaini di succo di limone (fallo riposare per 10 minuti).
- Una volta sfornati i tortini, lasciali riposare per 10 minuti nella teglia, poi estraili e lasciali raffreddare completamente su di una gratella.
- Conserva i cupcakes non decorati in contenitori ermetici a temperatura ambiente per 1-2 giorni. Puoi congelare i cupcakes non decorati, avvolgendoli individualmente nella pellicola e conservandoli in freezer per 1 mese.
- Conserva i cupcakes decorati in frigorifero in contenitori ermetici per 2-3 giorni.

# *siamo tutti fornostar*

## INDICE DELLE RICETTE

- CUPCAKE HIGH-HAT
- CUPCAKE ELVIS
- CUPCAKE RED VELVET
- CUPCAKE LIMONE E MERINGA
- CUPCAKE TIRAMISU
- CUPCAKE WELLNESS
- CUPCAKE UNICORNO
- CUPCAKE FERRERO ROCHER
- CUPCAKE MIRTILLI
- CUPCAKE FORESTA NERA
- CUPCAKE AL CARMELLO
- CUPCAKE PANNA E FRAGOLA



**CLICCA SULLE FOTO NELLA PROSSIMA PAGINA PER GUARDARE  
LE VIDEO-RICETTE SULLA MIA INSTAGRAM TV!**



**LIVE**  
**CUPCAKES  
HIGH-HAT**



**LIVE**  
**CUPCAKE  
\*ELVIS\***



**LIVE**  
**CUPCAKE  
RED VELVET**



**LIVE**  
**CUPCAKE  
LIMONE &  
MERINGA**

CLICCA SU OGNI FOTO...



**LIVE**  
**CUPCAKE  
TIRAMISU**



**LIVE**  
**CUPCAKE  
WELLNESS**



**LIVE**  
**CUPCAKE  
UNICORNO**



**LIVE**  
**CUPCAKE  
FERRERO  
ROCHER**

... PER GUARDARE IL VIDEO!



**LIVE**  
**CUPCAKE  
AI MIRTILLI**



**LIVE**  
**CUPCAKE  
FORESTA  
NERA**



**LIVE**  
**CUPCAKE  
AL TRIPLO  
CARMELLO**



**LIVE**  
**CUPCAKE  
PANNA E  
FRAGOLA**



# CUPCAKE HIGH-HAT

*Un cupcake che vi farà fare un figurone!*

## INGREDIENTI

### Per la base:

- 75 gr di cacao amaro
- 260 gr di farina 00
- 300 gr di zucchero
- 1 cucchiaino e  $\frac{1}{2}$  di bicarbonato
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di sale fino
- 2 uova
- 180 ml di acqua calda
- 180 ml latticello
- 3 cucchiaini di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di vaniglia

### Per la meringa:

- 350 gr di zucchero
- 60 ml acqua
- 3 albumi
- 1 punta di cucchiaino di cremor tartaro
- 2 cucchiaini di vaniglia

### Per la copertura:

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

01

Setacciamo il cacao, la farina, lo zucchero, il bicarbonato, il lievito e il sale. Aggiungiamo le uova, l'acqua, il latticello, l'olio e la vaniglia. Mescoliamo bene fino a che il composto risulti omogeneo.

02

Distribuiamo il composto nei pirottini, inforniamo nel forno preriscaldato a 180° statico e cuociamo per circa 20-22 minuti (vale la prova stuzzicadenti).

03

Prepariamo la meringa: versiamo gli albumi, lo zucchero, l'acqua e il cremor tartaro in una ciotola resistente al calore. Usando un frullino, frulliamo per circa 1 minuto. Trasferiamo la ciotola a bagnomaria e continuiamo a frullare fino a quando la miscela raggiunga i 70°. Rimuoviamo dal fuoco e frulliamo a velocità massima per altri 5 minuti.

Aggiungiamo l'estratto di vaniglia. Trasferiamo la meringa in una sacca a poche, decoriamo a spirale i cupcakes e trasferiamo in frigorifero.

04

Sciogliamo il cioccolato e l'olio al microonde, pucciamo i cupcakes decorati, facciamo colare l'eccesso e riportiamo in frigo per 15 minuti.



# CUPCAKE ELVIS

*Il cupcake preferito dal King of Rock!*

## INGREDIENTI

### Per la base:

- 250 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1/4 cucchiaino di sale fino
- 2 banane grandi mature, schiacciate con una forchetta
- 1 uovo e 1 tuorlo, a temperatura ambiente
- 2 cucchiaini aroma di vaniglia
- 90 gr di burro, a temperatura ambiente
- 195 gr di zucchero
- 150 ml di latticello

### Per il frosting:

- 180 gr di burro di arachidi
- 90 gr di burro, a temperatura ambiente
- 100 gr di zucchero a velo setacciato

### Per la ganache:

- 100 gr di cioccolato fondente, tagliato a pezzettini
- 50 ml di latte intero

01

Preriscaldiamo il forno a 180° statico o 160° ventilato. In una ciotola uniamo la farina, il lievito, il bicarbonato e il sale.

02

Nella planetaria montiamo il burro e lo zucchero. Aggiungiamo l'uovo e il tuorlo, poi la vaniglia. Incorporiamo le banane schiacciate. Aggiungiamo infine, alternandole, la miscela di farine in 3 parti e il latticello in 2 parti, iniziando e terminando con la farina. Distribuiamo l'impasto all'interno dei pirottini, inforniamo e cuociamo per circa 20 minuti.

03

Prepariamo il frosting: nella planetaria combiniamo il burro e il burro di arachidi. Aggiungiamo gradualmente lo zucchero a velo. Trasferiamo il cioccolato a pezzetti in una ciotola. Riscaldiamo il latte e appena comincia a sobbollire lo versiamo sul cioccolato. Attendiamo 5 minuti e poi mescoliamo fino a quando la miscela risulterà liscia e cremosa.

04

Decoriamo i cupcakes con il frosting, versiamo un cucchiaino di ganache al centro e serviamo.



# CUPCAKE RED VELVET

*Il cupcake che cura tutti i mali!*

## INGREDIENTI

Per la base:

- 200g di farina 00
- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 200g di zucchero
- 1 punta di cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 200g di burro, a temperatura ambiente a cubetti
- aroma di vaniglia
- 3 uova
- 200ml di latticello
- colorante alimentare in gel rosso

Per il frosting:

- 400 g di formaggio Philadelphia in panetti
- 200 g di burro, a temperatura ambiente
- zucchero a velo setacciato q.b.
- aroma di vaniglia

01

Preriscaldiamo il forno a 180° statico (o 160° ventilato). Nella ciotola della planetaria setacciamo la farina, lo zucchero, il sale, il bicarbonato, il lievito e il cacao. Mescoliamo brevemente con la frusta a foglia. In un'altra ciotola combiniamo i liquidi: le uova, il latticello, la vaniglia e il colorante in gel rosso.

02

Azioniamo la planetaria e aggiungiamo alla miscela di polveri, poco alla volta, il burro. Versiamo circa 1/4 dei liquidi nel composto, aumentiamo leggermente la velocità della planetaria e misceliamo per 1-2 minuti. Ripetiamo con il resto dei liquidi. Distribuiamo l'impasto nei pirottini e inforniamo per 18-20 minuti.

03

Prepariamo il frosting. Nella planetaria combiniamo il burro e il formaggio, poi uniamo la vaniglia e lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto liscio e uniforme. Trasferiamo il frosting nella sacca a poche dotata di punta tonda liscia, decoriamo i cupcakes e li serviamo.



# CUPCAKE LIMONE E MERINGA

*Una esplosione di deliziosa freschezza!*

## INGREDIENTI

### Per la crema al limone:

- 1 uovo intero e 4 tuorli
- 100 gr di zucchero
- 100 ml di succo di limone
- 70 gr di burro, tagliato a cubetti
- La scorza grattugiata di 1/2 limone

### Per la base:

- 230 gr di farina 00
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 120 gr di burro, a temperatura ambiente
- 220 gr di zucchero
- 2 uova grandi, a temperatura ambiente
- La scorza di 1 limone e 1/2, finemente grattugiata
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 130 ml di latticello

### Per la meringa tostata:

- 4 albumi grandi
- 240 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di cremor tartaro

## 01

Prepariamo la crema al limone: a bagnomaria combiniamo l'uovo, i tuorli, il succo di limone e lo zucchero e mescoliamo fino a che il composto si sia addensato, circa 5-7 minuti. Rimuoviamo la ciotola dal fuoco e uniamo il burro mescolando. Filtriamo attraverso un colino in una ciotola, copriamo con la pellicola a contatto e lasciamo raffreddare per 30 minuti. Trasferiamo in frigorifero per almeno 2 ore.

## 02

Preriscaldiamo il forno statico a 160°. Combiniamo insieme farina, sale e lievito. Nella planetaria montiamo il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungiamo le uova, una alla volta, poi la scorza e il succo di limone e la vaniglia. Proseguiamo con la miscela di farina in 3 volte, alternandola con 2 aggiunte di latticello e succo di limone. Distribuiamo l'impasto nei pirottini, inforniamo e cuociamo per circa 25 minuti.

## 03

Prepariamo la meringa: nella ciotola d'acciaio della planetaria, combiniamo gli albumi, lo zucchero e il cremor tartaro. La mettiamo a bagnomaria e mescoliamo continuamente fino a quando il composto risulti caldo al tatto e tutto lo zucchero sia sciolto, 3-4 minuti. Agganciamo la ciotola nella planetaria e, con la frusta a filo, montiamo fino a quando il composto risulti bianco, compatto e lucido, circa 5-7 minuti.

## 04

Con l'aiuto di un elimina-torsolo, estraiamo il centro del cupcake e lo riempiamo con la crema al limone. Decoriamo con la meringa e arrostitiamo leggermente la superficie con una torcia da cucina.

Ingredienti per 12 cupcakes



# CUPCAKE TIRAMISU

*Un cupcake per gli amanti del caffè!*

## INGREDIENTI

Per la base:

- 80 gr di burro
- 175 gr di zucchero
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di aroma di vaniglia
- 190 gr di farina 00
- 1 cucchiaino e 1/2 di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 150 gr di latte intero

Per la bagna:

- 30 ml di caffè espresso forte
- 2 ml di marsala (opzionale)
- 25 gr zucchero

Per la copertura (frosting):

- 500 gr mascarpone freddo
- 500 gr di panna fresca da montare freddissima
- 200 gr di latte condensato freddo

Per la decorazione:

- cacao amaro in polvere

### 01

Riscaldiamo il forno statico a 180°. Foderiamo una teglia per muffin con i pirottini. In una ciotola combiniamo la farina, il lievito e il sale. Nella planetaria montiamo il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungiamo l'uovo e l'estratto di vaniglia, poi alterniamo le polveri (3x) con il latte (2x), iniziando e terminando con le polveri.

### 02

Dividiamo il composto tra i pirottini e inforniamo per circa 20 minuti (vale la prova stuzzicadenti). A cottura ultimata, trasferiamo la teglia coi cupcakes su di una griglia e li facciamo raffreddare completamente.

### 03

Una volta raffreddati, con l'aiuto di uno stuzzicadenti bucherelliamo ripetutamente la superficie e spennelliamo con la miscela di caffè e marsala, lasciando assorbire il liquido per circa 30 minuti.

### 04

Prepariamo il frosting: nella planetaria montiamo a neve ferma la panna. In un'altra ciotola ammorbidiamo il mascarpone e aggiungiamo il latte condensato, amalgamandolo bene. Incorporiamo delicatamente la panna montata. Riponiamo la crema in frigorifero per 10 minuti, decoriamo i cupcakes e terminiamo con cacao amaro in polvere.



# CUPCAKE WELLNESS

*Un cupcake senza troppi sensi di colpa!*

## INGREDIENTI

Per la base:

- 200 g di fiocchi di avena
- 2 banane grandi mature
- 2 uova grandi
- 180 g di yogurt greco 0%
- 3 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino e 1/2 di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 150 g di gocce di cioccolato fondente

Per il frosting:

- 3 avocado maturi
- 5-6 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 4-5 cucchiaini di miele
- Latte vegetale q.b.

01

Preriscaldiamo il forno statico a 180° (o 160° ventilato). Foderiamo la teglia da muffin coi pirottini di carta e la mettiamo da parte.

02

Nella caraffa di vetro del nostro frullatore versiamo le uova, l'avena, le banane, lo yogurt, il miele, il lievito, il bicarbonato e il sale. Azioniamo a velocità medio/bassa e frulliamo fino ad ottenere un composto omogeneo. Versiamo poi 100 g di gocce di cioccolato e mescoliamo a mano con un cucchiaio. Distribuiamo l'impasto all'interno dei pirottini, cospargiamo la superficie con le restanti gocce di cioccolato e inforniamo nel forno preriscaldato per 20-25 minuti (vale la prova stuzzicadenti).

03

Prepariamo il frosting. Frulliamo gli avocado sbucciati e tagliati a pezzetti, il cacao amaro in polvere, il miele e 1 cucchiaio di latte vegetale fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiungiamo all'occorrenza altro latte vegetale. Trasferiamo la crema nella sacca a poche, decoriamo i nostri cupcakes e, volendo, terminiamo con una chip di banana disidratata.

Ingredienti per 12 cupcakes

Copyright © 2021 FRANCESCO SACCOMANDI



# CUPCAKE UNICORNO

*Quando abbiamo bisogno di sentirci speciali, ecco il cupcake adatto!*

## INGREDIENTI

Per la base:

- 200 g di farina 00
- 175 g di zucchero
- 75 g di burro a temperatura ambiente
- 3 albumi a temperatura ambiente
- 90 ml di latte intero a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 1 cucchiaino e 1/2 di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 20 g di codette di zucchero colorate

Per il frosting:

- 3 albumi
- 180 g zucchero
- 250 g di burro a temperatura ambiente
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- colorante alimentare in gel giallo, rosa e azzurro

01

Preriscaldiamo il forno statico a 180° (o 160° ventilato). Foderiamo una teglia da muffin con i pirottini di carta. In una ciotola combiniamo la farina, il lievito per dolci e il sale.

02

Montiamo il burro e lo zucchero, aggiungiamo gradualmente gli albumi e proseguiamo con l'aroma di vaniglia, alternando poi 3 aggiunte delle polveri con 2 aggiunte di latte, iniziando e terminando con le polveri. Infine aggiungiamo le codette colorate e mescoliamo velocemente. Trasferiamo l'impasto all'interno dei pirottini e cuociamo per 20-25 minuti (vale la prova stuzzicadenti).

03

Prepariamo una ricetta di frosting alla meringa svizzera seguendo la ricetta a fine libro. Dividiamo il frosting in 3 ciotoline e lo tingiamo nei tre colori scelti (per fare l'effetto unicorno devono essere colori tenui, quindi basta pochissimo colorante). Trasferiamo il primo frosting al centro di un foglio di pellicola alimentare, dandogli una forma stretta e lunga. Proseguiamo con gli altri due colori, affiancandoli al precedente.

04

Avvolgiamo il rotolo su sè stesso, creando un salsicciotto che sigilleremo girando le estremità su sè stesse. Tagliamo una estremità del salsicciotto, lo inseriamo nella sacca a poche dotata di punta a stella e decoriamo i nostri cupcakes.

Ingredienti per 12 cupcakes



# CUPCAKE FERRERO ROCHER

*Un classico che fa sempre festa!*

## INGREDIENTI

### Per la base:

- 180 g di burro, a temperatura ambiente
- 180 g di zucchero
- 3 uova grandi, a temperatura ambiente
- 150 g di farina 00
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico abbondante di sale
- 30 g di granella di nocciola
- 2 cucchiaini di Nutella
- 70 ml di latte intero, a temperatura ambiente

### Per il frosting:

- 200 gr di cioccolato fondente
- 1 ricetta di Frosting al Philadelphia classico
- granella di nocciola

### Per la copertura:

- 200 gr di cioccolato al latte

01

Preriscaldiamo il forno statico a 180° (o 160 ventilato). Foderiamo una teglia da muffin con i pirottini di carta. Setacciamo farina, cacao, lievito e sale.

02

Montiamo il burro e uniamo lentamente lo zucchero. Aggiungiamo gradualmente le uova, poi continuiamo con la miscela di polveri setacciata in 3 parti, alternandola con 2 aggiunte di latte. Incorporiamo la granella di nocciola e la Nutella. Versiamo l'impasto all'interno di ciascun pirottino. Inforniamo e facciamo cuocere per circa 22 minuti (vale la prova stuzzicadenti).

03

Sciogliamo al microonde il cioccolato fondente. Prepariamo il Frosting al Philadelphia seguendo la ricetta a fondo libro, incorporando alla fine il cioccolato fuso.

04

Creiamo una montagnola tonda di frosting sulla superficie del cupcake, poi cospargiamo la superficie con la granella. Trasferiamo in frigorifero per circa 30 minuti. Nel frattempo sciogliamo il cioccolato al latte. Rimuoviamo i cupcakes dal frigorifero e li pucciamo a testa in giù nel cioccolato al latte, facendo colare nella ciotola l'eccesso.



# CUPCAKE MIRTILLI E CIOCCOLATO BIANCO

*Una golosità tutta da scoprire!*

## INGREDIENTI

### Per la base:

- 120 g di burro, a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero bianco
- 2 uova grandi, a temperatura ambiente
- Scorza grattugiata di 1/2 limone
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 240 g di farina 00
- 20 g di fecola
- 1 cucchiaino e 1/2 di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1/2 cucchiaino di sale fino
- 120 g di panna acida
- 60 ml di latte
- 200 g di mirtilli freschi o surgelati

### Per la ganache:

- 600 g di cioccolato bianco
- 200 g di panna fresca da montare

### Per la salsa

- 200 g di mirtilli freschi o surgelati
- il succo di 1/2 limone
- 2 cucchiaini di zucchero bianco

01

Preriscaldiamo il forno a 180° gradi statico o 160° ventilato. Setacciamo la farina, la fecola, il lievito, il bicarbonato e il sale. In un bricco uniamo la panna acida e il latte. Foderiamo una teglia da muffin coi pirottini di carta.

02

Montiamo il burro, lo zucchero e lo zest di limone. Aggiungiamo le uova e l'aroma di vaniglia. Teniamo da parte un cucchiaino di polveri, che cospargeremo sopra ai mirtilli. Alterniamo 3 aggiunte di polveri a 2 aggiunte di panna/latte.

03

Uniamo i mirtilli infarinati e mescoliamo con delicatezza a mano. Distribuiamo l'impasto tra i pirottini e inforniamo la teglia nel forno preriscaldato. Cuociamo per circa 20 minuti (vale la prova stuzzicadenti).

04

Prepariamo la ganache al cioccolato bianco seguendo la ricetta a fondo libro. In un pentolino a fuoco medio combiniamo i mirtilli, il succo di limone e lo zucchero. Continuiamo a cuocere fino a che quasi tutti i mirtilli siano ridotti a una bellissima salsa viola. Lasciamo raffreddare completamente. Decoriamo i cupcakes con la ganache e terminiamo con un cucchiaino di salsa ai mirtilli.

Ingredienti per 12 cupcakes



# CUPCAKE FORESTA NERA

*Una delizia al cioccolato e ciliegia, con un frosting veramente speciale!*

## INGREDIENTI

### Per la base:

- 160 g di farina 00
- 60 g di cacao amaro in polvere
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 120 g burro, fuso
- 100 g zucchero semolato
- 100 g zucchero di canna
- 2 uova, a temperatura ambiente
- 2 cucchiaini di aroma di vaniglia
- 190 ml di latticello a temperatura ambiente

### Per la farcitura:

- confettura di ciliegie

### Per il frosting speciale al Philadelphia:

- 125 ml latte intero
- 200 g di zucchero superfino
- 2 cucchiaini di farina 00
- 120 g di burro, a temperatura ambiente
- 240 g di formaggio Philadelphia in panetti di alluminio (3 panetti)

### Per la copertura:

- 100 g di cioccolato fondente in scaglie
- 100 g di panna fresca da montare
- 12 ciliegie al maraschino

01

Preriscaldiamo il forno statico a 180° (o 160° ventilato). Foderiamo una teglia da muffin coi pirottini di carta. Setacciamo la farina, il cacao, il lievito, il bicarbonato e il sale.

02

Montiamo i due zuccheri e il burro fuso fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungiamo gradualmente le uova e l'aroma di vaniglia. Alterniamo 3 aggiunte di polveri a 2 aggiunte di latticello. Distribuiamo l'impasto nei pirottini e inforniamo, cuocendo per circa 20-22 minuti (vale la prova stuzzicadenti).

03

Prepariamo il frosting speciale al Philadelphia seguendo la ricetta a fondo libro. Creiamo un buco al centro di ciascun cupcake e lo riempiamo con la confettura di ciliegie.

04

Decoriamo i cupcakes e li trasferiamo in frigorifero. Prepariamo la ganache, riscaldando la panna sul fuoco e versandola sul cioccolato a scaglie. Rimuoviamo i cupcakes dal frigorifero, versiamo 1-2 cucchiaini di ganache sul frosting e terminiamo con una ciliegia e qualche scaglia di cioccolato.



# CUPCAKE AL TRIPLO CARMELLO

*Se due è meglio di uno, allora tre è sicuramente il top!*

## INGREDIENTI

### Per la base:

- 240 g farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di sale fino
- 180 g zucchero muscovado (o zucchero di canna)
- 100 g zucchero semolato
- 120 g burro a temperatura ambiente
- 2 uova grandi a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 125 ml latte intero a temperatura ambiente

### Per il frosting alla meringa tedesca:

- 100 + 50 g zucchero semolato
- 250 ml panna fresca da montare
- 2 uova
- 30 g amido di mais
- 280 g di burro a temperatura ambiente
- Aroma di vaniglia
- Sale fino

### Per lo sciroppo al caramello:

- 100 g zucchero
- 50 g acqua bollente
- Aroma di vaniglia

01

Preriscaldiamo il forno statico a 180° (o 160° ventilato). Foderiamo una teglia da muffin coi pirottini di carta. Combiniamo assieme la farina, il lievito e il sale fino.

02

Montiamo il burro e i due zuccheri, aggiungiamo le uova e l'aroma di vaniglia. Alterniamo 3 aggiunte delle polveri con 2 aggiunte di latte, iniziando e terminando con le polveri. Distribuiamo l'impasto nei pirottini e inforniamo, cuocendo per circa 20 minuti (vale la prova stuzzicadenti)

03

Prepariamo la meringa tedesca e la salsa di caramello seguendo la ricetta a fondo libro. Trasferiamo il frosting nella sacca a poche dotata di punta a stella.

04

Decoriamo i nostri cupcakes con la meringa tedesca, cospargiamo con la salsa di caramello e se vogliamo terminiamo con qualche fiocco di sale Maldon in superficie.



# CUPCAKE PANNA E FRAGOLA

*Quando le fragole sono di stagione, questo è il cupcake più buono che ci sia!*

## INGREDIENTI

### Per la base:

- 120 g di burro, a temperatura ambiente
- 200 g di zucchero
- 1 uovo intero, a temperatura ambiente
- 2 albumi, a temperatura ambiente
- 260 g di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 60 ml di latte intero, a temperatura ambiente
- 5-6 fragole mature, frullate (per ottenere 80ml di purea di fragole)

### Per il ripieno:

- confettura di fragole

### Per la decorazione:

- 500 ml di panna fresca da montare
- 3-4 cucchiai di zucchero a velo
- Aroma di vaniglia
- Fragole tagliate a fettine

01

Preriscaldiamo il forno statico a 180° (o 160° statico). Foderiamo una teglia da muffin coi pirottini di carta. Setacciamo la farina, il lievito e il sale. In un'altra ciotola combiniamo il latte, la vaniglia e la purea di fragole, mescolando bene.

02

Montiamo il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungiamo l'uovo e gli albumi. Alterniamo 3 aggiunte di polveri a 2 aggiunte del composto di latte e fragole, iniziando e terminando con le polveri.

03

Distribuiamo l'impasto nei pirottini e inforniamo, cuocendo per 20-22 minuti (vale la prova stuzzicadenti). A cottura ultimata, estraiamo la teglia dal forno, la lasciamo riposare 10 minuti, poi estraiamo i cupcakes e li lasciamo raffreddare completamente su di una gratella.

04

Creiamo un buco sulla superficie di ciascun cupcake, riempiamo con 1 cucchiaino di confettura di fragole. Montiamo la panna e lo zucchero a velo e aggiungiamo la vaniglia. Decoriamo i nostri cupcakes e terminiamo con una fettina di fragola

# *siamo tutti fornostar*

## I FROSTING

- FROSTING ALLA MERINGA SVIZZERA
- FROSTING CLASSICO AL PHILADELPHIA
- FROSTING SPECIALE AL PHILADELPHIA
- GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO
- SALSA AL CARMELLO
- FROSTING ALLA MERINGA TEDESCA



# FROSTING ALLA MERINGA SVIZZERA

Nella ciotola di metallo della planetaria uniamo gli albumi, lo zucchero ed il sale. La mettiamo a bagnomaria e con la frusta a mano mescoliamo costantemente, fino a quando tutto lo zucchero risulti sciolto ed il composto sia caldo al tatto (strofinando una piccola quantità tra le dita).

Trasferiamo la ciotola nella planetaria con la frusta a filo e montiamo fino a che il composto risulti lucido e la superficie esterna della ciotola si sia raffreddata, circa 6-10 minuti.

Aggiungiamo quindi poco per volta il burro a cubetti, senza preoccuparci se la miscela sembra "impazzire": basta che continuiamo a montare a velocità alta ed il composto ridiventerà liscio e cremoso. Aggiungiamo la vaniglia e sostituiamo la frusta a filo con la frusta a foglia, miscelando il frosting per eliminare le bolle d'aria per circa 2 minuti.



# FROSTING CLASSICO AL PHILADELPHIA

Nella ciotola della planetaria, dotata di frusta piatta e a velocità media, montiamo il burro fino a che diventi spumoso. Riduciamo la velocità al minimo, per non incorporare troppa aria, e aggiungiamo poco per volta il formaggio Philadelphia a tocchetti, mescolando bene.

Di tanto in tanto raschiamo la ciotola con una spatola per amalgamare bene gli ingredienti. Aggiungiamo l'estratto di vaniglia. Incorporiamo gradualmente lo zucchero a velo e continuiamo a mescolare a velocità lenta per 4-5 minuti.



# FROSTING SPECIALE AL PHILADELPHIA

In un pentolino sul fuoco medio, combiniamo il latte, 100 g di zucchero e la farina. Mescoliamo continuamente con una frusta metallica a mano fino a quando il composto sia diventato una pasta densa, simile a colla. Lo trasferiamo in un piatto piano e lo stendiamo allo spessore di circa 1 cm. Lo copriamo con la pellicola a contatto e lo mettiamo in congelatore per 20 minuti.

Nel frattempo, montiamo nella planetaria il resto dello zucchero con il burro fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungiamo il formaggio Philadelphia e mescoliamo bene. Rimuoviamo il composto dal congelatore e ne aggiungiamo 1/3 alla volta al composto di burro e formaggio, mescolando circa 30 secondi tra un'aggiunta e l'altra. Dopo l'ultima aggiunta, mescoliamo per circa 1 minuto, assicurandoci sempre di raschiare bene il fondo e i lati della ciotola con una leccapentole.



# GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

In un doppio bollitore, a bagnomaria, sciogliamo la panna e il cioccolato fino ad ottenere un composto uniforme. Rimuoviamo dal bollitore, lasciamo raffreddare e trasferiamo in frigorifero per 10 minuti.

Trascorso questo tempo, estraiamo la ganache dal frigorifero e, aiutandoci con un frullino elettrico, la montiamo fino a quando sia diventata chiara e voluminosa. Trasferiamo in una sacca a poche e decoriamo subito i cupcakes.



# SALSA AL CARAMELLO

Prepariamo la salsa di caramello. In un pentolino riscaldiamo sul fuoco lo zucchero e un cucchiaino di acqua, facciamo diventare un bel colore ambrato, poi uniamo l'acqua bollente e mescoliamo.

Lasciamo raffreddare a temperatura ambiente.



# FROSTING ALLA MERINGA TEDESCCA

In un pentolino a fuoco medio combiniamo 100 g di zucchero e un cucchiaino di acqua. Riscaldiamo, senza mescolare, fino a quando lo zucchero diventi di colore ambrato. Facendo attenzione, aggiungiamo la panna liquida leggermente riscaldata (farà un sacco di bolle ma è normale) e mescoliamo bene.

In una ciotola combiniamo le uova, 50 g di zucchero e l'amido di mais. Aggiungiamo a filo la miscela di caramello e mescoliamo bene. Versiamo tutto nuovamente nel pentolino, riportiamo sul fuoco medio e, mescolando continuamente con una frusta metallica a mano, cuociamo fino a quando il composto si sia addensato (3-4 minuti).

Trasferiamo il tutto in una ciotola, copriamo con la pellicola a contatto e lasciamo raffreddare completamente. Nella ciotola della nostra planetaria, dotata di frusta a filo, montiamo il burro, poi aggiungiamo gradualmente il composto di caramello raffreddato. Aggiungiamo il sale e l'aroma di vaniglia. Trasferiamo il frosting in una sacca a poche e decoriamo i cupcakes.

# *siamo tutti fornostar*

## RINGRAZIAMENTI

Questo e-book è dedicato a Michele, per esserci sempre, comunque e dovunque. Ne hanno fatto uno solo così - e per fortuna ha scelto me. ❤️

Copyright © 2021 FRANCESCO SACCOMANDI

Tutti i diritti sono riservati in Italia e all'estero per tutti i paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa tramite sistemi d'archivio, sistemi di scambio file, fotocopie o qualsiasi altro sistema elettronico o cartaceo senza la preventiva autorizzazione scritta dell'autore.

