



ACTION CUPCAKE 2020

Comment participer?

1. Préparez de délicieux cupcakes avec vos amis, des membres de votre famille, vos enfants et petits-enfants, des co-habitants de la maison de retraite, le personnel soignant, les ergothérapeutes, des collègues ou des amis de votre club de loisirs ou de votre association et profitez de cette belle activité !
2. Vendez vos créations cupcake pour la bonne cause, la Fondation Recherche Alzheimer (FRA) !
3. Versez les bénéfices récoltés sur le numéro de compte spécialement créé pour l'action cupcake : BE83 0017 5620 5915 avec la communication : 'Action cupcake 2020'

Des prospectus et des affiches sont disponibles par téléphone au 02/424 02 04 ou par e-mail à l'adresse : info@stopalzheimer.be

Vous pouvez aussi organiser une autre action pour « Stopalzheimer.be » et faire votre don sur le numéro de compte BE83 0017 5620 5915 avec dans la communication, le nom de votre action.

Recettes



CUPCAKES

CUPCAKES : recette de base

Le secret d'un excellent Cupcake est une bonne pâte de base pour le gâteau qui doit avoir une texture moelleuse et légère.

Voici la liste des ingrédients pour la préparation de la pâte de base pour un Cupcake facile pour environ 12 personnes :

- Farine - 150 gr
- Sucre en poudre - 125 gr
- Levure - ½ sachet
- Œuf - 4 pièces
- Beurre fondu - 125 gr
- Lait - 80 ml

Préparation de la pâte :

1. On commence à casser les quatre œufs dans un bol et on fouette légèrement avec un fouet ou avec un batteur électrique.
2. Puis on rajoute le sucre et fouette le tout jusqu'à blanchissement.
3. Ensuite on rajoute le beurre fondu à cette préparation.
4. Puis on rajoute le lait et fouette encore légèrement.
5. On finisse à incorporer la farine et la levure en une seule fois et on mélange le tout jusqu'à on obtient une pâte bien lisse et homogène.

Moulage & cuisson :

1. Préchauffer le four à 180° Celsius.
2. Déposez les caissettes en papier dans chaque alvéole de votre moule à muffins.
3. Remplissez la pâte dans une poche à douille.
4. Garnissez la pâte dans les caissettes aux trois quarts.
5. Ensuite, cuire les Cupcakes au four pour environ 18 à 20 minutes.

Astuces :

1. Le vrai secret d'un Cupcake, c'est de bien fouetter et incorporer de l'air à la préparation. En effet, à la cuisson on doit retrouver un résultat léger et bien moelleux.
2. Pour vérifier la cuisson il suffit de planter un cure-dent ou un couteau au centre du Cupcake. Si le cure-dent ou le couteau ressort bien sec, c'est que les Cupcakes sont bien cuits.
3. Pour plus de fantaisie et de goût, on peut ajouter différents arômes ou ingrédients (pépites de chocolat, morceaux de framboises, etc).



CUPCAKES

Voici une recette facile pour vous mettre le pied à l'étrier 😊.

Voici la liste des ingrédients pour la préparation pour 18 cupcakes pour 4 à 6 personnes.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- Farine - 150 gr
- Beurre ramolli - 100 gr
- Œufs - 3 pièces
- Sucre en poudre - 125 gr
- Lait - 125 ml
- Levure chimique - 2 cuillères à café

Goûts :

- Extrait de vanille - 1 cuillère à café
- Myrtilles - 3 cuillères à café
- Chocolat noir - 50 gr

Pour le glacage :

- Beurre mou - 100 gr
- Sucre glace - 200 gr
- Lait - 2 cuillères à café
- Colorants alimentaires
- Menthe hachée surgelée

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Base pâte cupcake : mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Ajoutez la farine, les œufs, la levure et versez le lait petit à petit.
3. Saveurs de pâte : Divisez la préparation cupcake en parties égales dans 3 récipients. Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat avec un peu d'eau. Ajoutez l'extrait de vanille dans le premier récipient, le chocolat fondu dans le deuxième récipient et les myrtilles dans le dernier récipient. Mélangez chacune de ses préparations.

4. Cuisson : Beurrez les moules à cupcake et remplissez les moules jusqu'au 2/3. Cuire pendant 15 minutes à 180°C.

5. Glacage : Mélangez le sucre glace, le beurre et le lait pour une crème lisse et oxygénée. Séparez cette crème en plusieurs parties pour ajouter le colorant. Le jus de myrtilles peut être utilisé pour le colorant mauve, la grenadine pour le rose et pour le vert, ajoutez la menthe hachée.
Décorez avec plaisir dès que les cupcakes ont refroidi.
Bonne dégustation !

Une initiative de :



Stichting Alzheimer Onderzoek
Fondation Recherche Alzheimer

Onderzoek geeft hoop! • La recherche, source d'espoir !