

La crema (mini cupcakes)

Puedes usar la crema de merengue suizo que tienes en la sección de las tartas, aquí te pongo otra opción (la de queso) que queda absolutamente deliciosa y combina muy bien con el resto de los sabores.



Herramientas

- ⦿ Batidora de varillas eléctrica (de mano o sobremesa).
- ⦿ Tamiz.
- ⦿ Manga pastelera.
- ⦿ Boquillas variadas (1M, 2A, 1A, 4B, 6B...).



Ingredientes

Crema de queso para 100 mini cupcakes.

- ⦿ 400g de azúcar súperfino.
- ⦿ 200g de mantequilla a temperatura ambiente.
- ⦿ 340g de queso de untar tipo philadelphia, frío.

Tamizamos el azúcar glas. Añadimos la mantequilla. Batimos con las varillas hasta que la mezcla está totalmente integrada. Incorporamos el queso. Batimos hasta que la mezcla se aclare y crezca su volumen. Es como si “montara”. Debemos rebañar varias veces para evitar que queden grumos.

Se conserva 72h a temperatura ambiente, una semana refrigerada, 3 meses congelada.

La masa base de chocolate y variaciones (mini cupcakes)



Ingredientes

Crema de queso y chocolate para 50 minicupcakes.

- ⦿ 160g azúcar glas.
- ⦿ 40g cacao.
- ⦿ 100g mantequilla a temperatura ambiente.
- ⦿ 170g de queso de untar tipo philadelphia, frío.

Tamizamos el azúcar glas con el cacao. Añadimos la mantequilla. Batimos con las varillas hasta que la mezcla está totalmente integrada. Incorporamos el queso. Batimos hasta que la mezcla se aclare y crezca su volumen. Es como si “montara”. Debemos rebañar varias veces para evitar que queden grumos.

- ⦿ Puedes también personalizar esta crema añadiéndole tus aromas favoritos líquidos o en pasta (vainilla, coco, fresa...), fruta liofilizada, galletas trituradas (oreo), Nutella... aunque eso te llevará más tiempo. Piensa que al ser cupcakes de bocado, también puedes añadir ese sabor mediante la decoración (decorando con un chorrillo de Nutella, dulce de leche, oreo en polvo, coco rallado...) y te ahorras tiempo de tener que dividir la crema y mezclar con cada ingrediente.