

Cupcake myrtille

(30 pièces)



Suggestion(s) de présentation. / Création recette : Gregory Soulavie.

LÉONCE BLANC PURÉE DE MYRTILLE



Bac surgelé
1 kg



Cupcake myrtille

Cake amande-vanille

Pâte d'amandes 50%	85 g
Beurre	170 g
Œufs entiers	160 g
Sucre glace	90 g
Farine	190 g
Poudre à lever	5 g

AU BATTEUR à la feuille, mélanger la pâte d'amandes avec le beurre en pommade. **AJOUTER** les œufs, le sucre glace et la farine tamisée avec la poudre à lever. **INCORPORER** les myrtilles séchées. **GARNIR** à moitié les caissettes à cupcakes. **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C et faire cuire environ 14 minutes à 160°C.

Myrtille séchées

 Myrtilles IQF Léonce Blanc	1000 g
---	--------

FAIRE SÉCHER au four à 100°C environ 45 minutes sur deux plaques sur une feuille de papier cuisson.

Compote de myrtille

 Purée de myrtille Léonce Blanc	380 g
Sucre semoule	25 g
Pectine NH	5 g
Gomme de Xanthane	4 g

DANS UNE CASSEROLE, faire chauffer la purée de myrtilles à 60°C. **AJOUTER** le sucre semoule et mélanger avec la pectine NH. **FAIRE BOUILLIR** l'ensemble. **APRÈS COMPLET REFROIDISSEMENT**, mixer avec la gomme de Xanthane.

Crème au beurre à la myrtille

Compote de myrtille	220 g
Fondant blanc	200 g
Beurre	200 g
Beurre	130 g

AU BATTEUR À LA FEUILLE, mélanger la compote de myrtilles avec le fondant blanc. **AJOUTER** les 200 g de beurre en pommade et blanchir l'ensemble avec le fouet. **INCORPORER** les 130 g de beurre chaud sur la crème au beurre et émulsionner l'ensemble.

Petit macaron décor violet

Poudre d'amandes	80 g
Sucre glace	80 g
Blancs d'œufs	30 g
Colorant liposoluble violet	4 g
Eau	20 g
Sucre semoule	80 g
Blancs d'œufs	30 g
Blancs d'œufs séchés	0,3 g

AU ROBOT, COUPE MIXER la poudre d'amandes avec le sucre glace. **AJOUTER** les blancs d'œufs et le colorant liposoluble violet. **DANS UNE CASSEROLE** faire cuire à 120°C l'eau et le sucre semoule. **AU BATTEUR AU FOUET**, monter les blancs d'œufs avec les blancs d'œufs séchés mousseux. **VERSER** le sucre cuit sur les blancs d'œufs. **REFROIDIR** à 45°C environ. **MÉLANGER** en trois fois la meringue italienne sur la base à macaron. **MACARONER** et dresser sur des feuilles en silicone. **FAIRE CUIRE** au four à 145°C environ 10 minutes.

ASSEMBLAGE

DÉCORER les Cupcakes avec la crème au beurre, les petits macarons violets, les petits cœurs en sucre et le sucre coloré.

