

MUFFIN & CUPCAKE?

Qual è la differenza tra muffin e cupcake? Sono entrambi dolcetti fatti con un impasto cotto al forno e molto simili nella forma, eppure sono molto diversi fra loro...

SENZA DECORAZIONE

Una volta cotti, i muffin non vengono decorati e possono essere mangiati con le mani.

DECORAZIONE

Puoi decorare i cupcake con pupazzetti di pasta di zucchero (fondant), perline di zucchero, granelli di cioccolato, orsetti gommosi ecc.

FROSTING

Fai raffreddare i cupcake dopo la cottura e poi decorali con crema al burro, crema di formaggio fresco o panna.

INGREDIENTI

A seconda delle preferenze, si possono aggiungere gocce di cioccolato, bacche o noci.

PIROTTINI PER MUFFIN

Per non rovinare i muffin durante la cottura, usa dei pirottini di carta e sistemali nei buchi di una teglia per muffin.

PIROTTINI

I cupcake si chiamano così perché venivano originariamente cotti in una tazza (cup = tazza, cake = tortina). Oggi si usano gli stessi pirottini di carta dei muffin.

DALL'IMPASTO ALLE TORTINE

Muffin

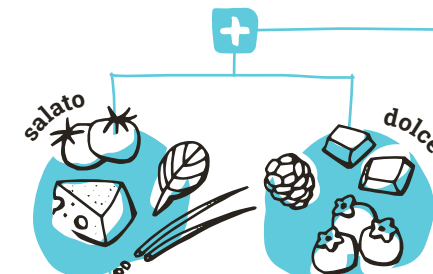
Per preparare l'impasto dei muffin si mescolano prima gli ingredienti secchi e poi si aggiungono quelli liquidi.



IMPASTO

Cupcake

I cupcake si preparano con un classico impasto di burro, zucchero e uova sbattuti fino a formare un composto chiaro e omogeneo.



COTTURA



COTTURA



FROSTING



Tipi di BECCUCCI DA SAC À POCHE

I cupcake vengono decorati con un sac à poche (un sacchetto con un beccuccio).

Beccuccio a fiore



Beccuccio a stella piccolo



Beccuccio tondo



Beccuccio a stella grande



Frosting

Il frosting (chiamato anche topping) è il termine generico che indica tutte le creme per decorare i cupcake.

Tante altre interessanti nozioni di cucina su littlefooby.ch/nozioni