

Cupcakes de cacahuate y vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de mantequilla

Azucar: 150 grs.

Mantequilla fría: 180 g

Claros: 180 grs.

Cremor tártaro: 1 g

Cup cakes de crema de cacahuate

Leche: 110 cc

Crema de cacahuate: 180 grs.

Harina: 140 grs.

Azucar morena: 190 grs.

Mantequilla pomada: 70 g

Esencia De Vainilla: 12 cc

Huevos: 50 grs.

Sal: 2 g

Polvo para hornear: 2 grs.

Cup cakes de vainilla

Esencia De Vainilla: 10 cc

Huevos: 300 grs.

Harina: 395 grs.

Polvo para hornear: 4 grs.

Crema acida: 140 cc

Azucar: 390 grs.

Sal: 2 g

Mantequilla pomada: 250 g

Ganache

Esencia De Vainilla: 4 cc

Crema: 235 Ml.

Miel de maiz: 55 g

Chocolate: 290 g

Mantequilla: 360 grs.

Relleno de blue berries

Blue berries frescos: 100 g

Azucar: 100 grs.

Agua: 50 cc

Pectina: 7 g

Azucar: 30 grs.

Preparación de la Receta

Crema de mantequilla

- Coloque en un bowl de vidrio las claras, azúcar y cremor tártaro, luego cocine a baño de María mientras mezcla con un globo y hasta que la preparación tome temperatura, una vez caliente las claras colóquelas en el bowl de la batidora y bátalas a velocidad máxima hasta que estén firmes, logrado el punto deseado incorpore la *mantequilla*, bata solo unos segundos hasta integrarla.

Cup cakes de crema de cacahuate

- En un bowl coloque la *mantequilla* junto con la *crema* de **cacahuate**, mezcle, incorpore azúcar morena, el *huevo*, intercale la *harina* con la leche, esencia de vainilla y sal, mezcle con un globo a medida que incorpore los ingredientes y luego termine de mezclar con una espátula de goma
- Reserve.

Cup cakes de vainilla

- En un bowl coloque la *mantequilla* pomada, azúcar y *crema* acida, mezcle, añada esencia de vainilla, sal, polvo para hornear, mezcle, incorpore la mitad de los huevos y mezcle hasta lograr una preparación homogénea, luego agregue el resto de los huevos, mezcle nuevamente y por ultimo incorpore la *harina*, mezcle hasta integrar por completo.

Ganache

- En una *cacerola* coloque la *crema* y lleve a fuego medio, incorpore la miel de maíz y una vez que rompa hervor agregue el *chocolate* picado y la esencia de vainilla, mezcle hasta fundir el *chocolate*, retire del fuego y por ultimo añada la *mantequilla* fría, mezcle hasta emulsionar
- Terminada la cocción y una vez fría reserve en la heladera durante 8 horas aproximadamente.

Relleno de blue berries

- Mezcle la pectina con 30 gramos de azúcar.
- En una *cacerola* coloque los blue berries fresco, agua, el resto de azúcar y la pectina con azúcar, cocine a fuego lento.

Armado

- Acomode en dos placas pirotines de diferentes medidas, luego rellénelos con la ayuda de una cuchara o manga con los diferentes rellenos, unos con *crema de cacahuate* y otros con la *crema* de vainilla, rellene solo tres cuarta parte de los pirotines.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 30 minutos según la medida de los pirotines
- Terminada la cocción retire del horno y una vez fríos rellénelos.
- Con la ayuda de una cuchara ahueque el centro de los cups cakes y rellene algunos con el relleno de blue berrie, otros con ganache de *chocolate* y otros con *crema de mantequilla*.

Presentación

- Decore los cups cakes con flores de azúcar y perlitas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-cacahuate-y-vainilla>