

FRANGIPANE CUPCAKE

Ed eccomi ancora alle prese con il frangipane di Ambra.. questo contest occupa i miei pensieri.. ma creerà dipendenza!?!??

Oggi ho sfornato un frangipane vestito da cupcake.. buonooooo!!!!



FRANGIPANE CUPCAKE

per circa 10 cupcake

per la frolla

125 gr di farina

70 gr di burro

90 gr di zucchero a velo

40 gr di tuorli

per il frangipane di Ambra

100 gr di burro

100 gr di farina di mandorle

100 gr di zucchero

30 gr di fecola di patate-maizena

1 uovo

per la bavarese all'amaretto

2 tuorli
250 ml di latte
70 gr di zucchero
7 gr di colla di pesce
380 ml di panna per dolci
8-9 amaretti
10 mezze pesche sciroppate
8-9 amaretti
2-3 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente
2 cucchiaini di contreau

Prima di tutto preparate la bavarese, in un piatto con acqua fredda mettete ad ammolare la colla di pesce, in una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero poi unite il latte caldo e cuocete fino a 82° o comunque prima che arrivi a bollore, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto, poi unite la colla di pesce e lasciate intiepidire. Riducete a farina gli amaretti con un frullatore e uniteli alla crema. Montate la panna e unitela delicatamente al composto, mettete in frigo a rassodare 3-4 ore.

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Prendete la frolla e stendetela sottile 3 millimetri, tagliate con dei coppapasta dei dischi e foderate degli stampini monodose che devono contenere la mezza pesca, riempite fino metà con la crema frangipane poi mettete la mezza pesca e spingetela leggermente in modo che la crema salga riempiendo tutto il bordo, mettete in frigo. ps. io le pesche le ho un po scavate.

Sbricciolate gli amaretti grossolanamente, unite le gocce di cioccolato, il contreau e un po di sciroppo delle pesche.

Riprendete gli stampini e riempite i buchi delle pesche con il composto di amaretto.

Cuocete a 180° per circa 20 minuti. Sfornate lasciate

raffreddare, togliete i cupcake dagli stampi e decorate con la bavarese.



con questa ricetta partecipo al contest di
MENU TURISTICO di aprile