

Cupcakes variés



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 pièces	Caissette Sun Muffin COMPLET	0046207
200 g	Chocolat noir 50% de cacao en gouttes en boîte 6 kg CEMOI	0016173
10 centilitres	Crème liquide entière	~
17 centilitres	Huile goût beurre Gourmet en bouteille 1 L AMPHORA	0093491
15 centilitres	Sauce dessert fruits rouges en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0043882
1	Sun muffin en sac 2,5 kg COMPLET	0022063

Étapes de préparation

- 1 Préparer au batteur l'appareil à muffin en mélangeant la poudre, l'huile et la crème. Une fois l'appareil bien lisse le débarrasser dans deux calottes.
- 2 Disposer l'appareil dans les caissettes à muffin jusqu'à la moitié puis ajouter soit la sauce dessert fruits rouges, soit les gouttes de chocolat et compléter avec le reste de l'appareil.
- 3 Mettre en cuisson à 200°C pendant 15 minutes puis servir.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes-du-Rhône blanc AOC 2016 en bouteille 75 cl LE VIOGNIER DE TIMOTHEE