



Cupcakes de vainilla rellenos de mermelada de frambuesa, cubiertos de merengue y chocolate

Buttercream, Chocolate, Cupcakes

Ingredientes

Para el muffin de vainilla

- 190 gramos (1 ½ tazas) de harina todo uso
- 200 gramos (1 taza) de azúcar
- 6 gramos (1 ½ cucharaditas) de polvo de hornear
- 3 gramos (½ cucharadita) de sal
- 115 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 120 gramos (½ taza) de leche líquida unida a ½ cucharada de vinagre blanco (dejar reposar al menos 5 minutos antes de usar en la preparación)
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el relleno

- 150 gramos de mermelada de frambuesa (puede sustituirse por mermelada de fresa o cualquier otro fruto rojo)

Para el merengue

- 150 gramos de claras de huevo (aproximadamente 5 claras)
- 300 gramos (1 1/2 tazas) de azúcar

Para la cobertura de chocolate

- 220 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadros pequeños
- 1 cucharadita de aceite de coco

Preparación

- Precalentar el horno a 180°C. Colocar los capacillos o cápsulas en una bandeja para cupcakes.
- Mezclar en un bowl la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Añadir la mantequilla, la mezcla

reposada de leche con vinagre, el huevo, las amarillas de huevo y la vainilla. Batir a velocidad media hasta que la mezcla esté homogénea y se vea satinada, aproximadamente 30 segundos. Incorporar bien toda la mezcla con una espátula de goma y terminar de mezclar a mano hasta que no se vean grumos de harina.

- Dividir la mezcla uniformemente en los capacillos. Para este paso yo utilizo una cuchara para servir helados, para así asegurarme que la distribución es equitativa y todos los ponquecitos queden del mismo tamaño.
- Hornear de 20 a 24 minutos, hasta que la superficie de los cupcakes se haya dorado ligeramente y al insertar un palillo de madera este salga limpio. Retirar del horno y deja enfriar completamente.
- Cuando los cupcakes se hayan enfriado por completo, hacer un hoyuelo en la superficie del mismo (yo lo hago usando una cuchara o un cuchillo) y rellenar este hoyuelo con la mermelada.
- Ahora, preparar el merengue.
- Para esto, cocinar las claras y el azúcar a Baño María* hasta que alcancen 55-60°C (si no se tiene un termómetro de cocina, este punto será en el que se observe que el azúcar se ha diluido por completo en el huevo y no se vean grumos), hay que remover constantemente o de lo contrario la clara se cocinará.
- En un bowl limpio y seco de una batidora vaciar la mezcla de huevo y azúcar y agregar el cremor tártaro. Batir en velocidad media-rápida hasta que se vea brillante, sedoso y al levantar las varillas de la batidora se hagan picos que se mantienen sin caerse. Otro buen indicador de que el merengue está listo es que al tocar el bowl, ya no se siente caliente sino a temperatura ambiente. Se debe tener cuidado de no batir demasiado, ya que esto puede hacer que pierda su textura.
- Colocar el merengue en una manga pastelera con una boquilla redonda (yo usé una de 5 mm.). Para hacer el decorado que ven en las fotos coloco la manga pastelera en el centro del cupcake, aproximadamente a 2-3 cm. de altura, y aprieto la manga hasta que consigo la cantidad deseada en el cupcake.
- Decorar todos los cupcakes con el merengue y apartar mientras se derrite el chocolate.
- Para hacer la capa de chocolate deben derretirse el chocolate y el aceite juntos (bien sea a Baño María* o en el microondas, en intervalos de 30-40 segundos). Dejar enfriar un poco el chocolate derretido.
- Sumergir los cupcakes boca abajo en el chocolate (con delicadeza pero sin temor, el merengue se quedará pegado al cupcake). Levantar del chocolate y dejar que así, boca abajo, se drene el exceso de chocolate. Colocar en una bandeja para dejar que se sequen. Al principio el chocolate se verá brillante y en aproximadamente 20-30 minutos se endurecerá. Si se quiere acelerar el proceso de enfriado se pueden llevar por 10 minutos a la nevera.
- Mantener a temperatura ambiente.
- Notas: *Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola. En otra olla más pequeña, vaciar el azúcar y las claras de huevo y poner esta encima de la que tiene agua, procurando que el fondo de la cacerola que va arriba no toque el agua, pues no se quiere que las claras se cocinen.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1286>