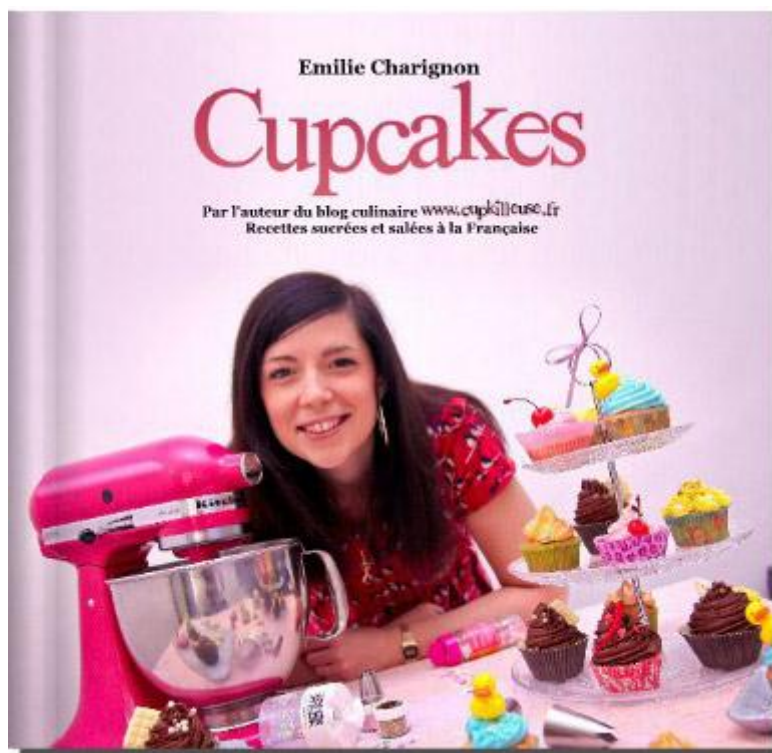


« Marre des cupcakes trop sucrés, faits avec de l'huile, recouverts de crème au beurre et sucre glace "à l'Américaine" tout à fait écœurants ? Ce livre est fait pour vous ! Forte de mon imagination et de mon savoir-faire, je vous propose des recettes de cupcakes adaptés à votre goût. Ce petit gâteau mérite un positionnement dans notre pâtisserie Française. C'est pour cela que je vous propose des recettes qui font honneur à cette discipline : moelleux, ganache, mousse de fruits, meringue, ... Et pour les becs salés : rendez-vous dans la seconde partie du livre pour des mini-cupcakes aux olives, au fromage et aux légumes ! Parfaits pour un brunch ou un apéro tendance ! Le tout vous est servi avec amour et des idées de décorations originales et sympas ! Je vous souhaite de passer de bons moments avec cet ouvrage ! »



Cupcakes – Emilie Charignon

Recettes sucrées et salées à la Française

Sortie le mardi 26 novembre 2013

Uniquement sur internet

<http://www.blurb.fr/b/4998830-cupcakes>

Cupcakes

Les cupcakes, ces petits gâteaux ronds individuels recouverts de glaçage, que l'on avale en 2 bouchées, sont devenus très vite la petite pâtisserie à la mode et que tout le monde s'arrache !

Ces savoureux gâteaux dont les new-yorkaises et les londoniennes raffolent depuis des années s'invitent en France ! Des boutiques ouvrent à son effigie, des blogs se créent pour le célébrer, il fait la une des magazines comme n'importe quelle star...

Élaborés à partir d'ingrédients frais (beurre, œufs, lait, farine, sucre), surmontés d'un glaçage décoré avec fantaisie, ces gâteaux sont personnalisables à souhait !

En tant que gourmande j'ai moi aussi succombé aux cupcakes.

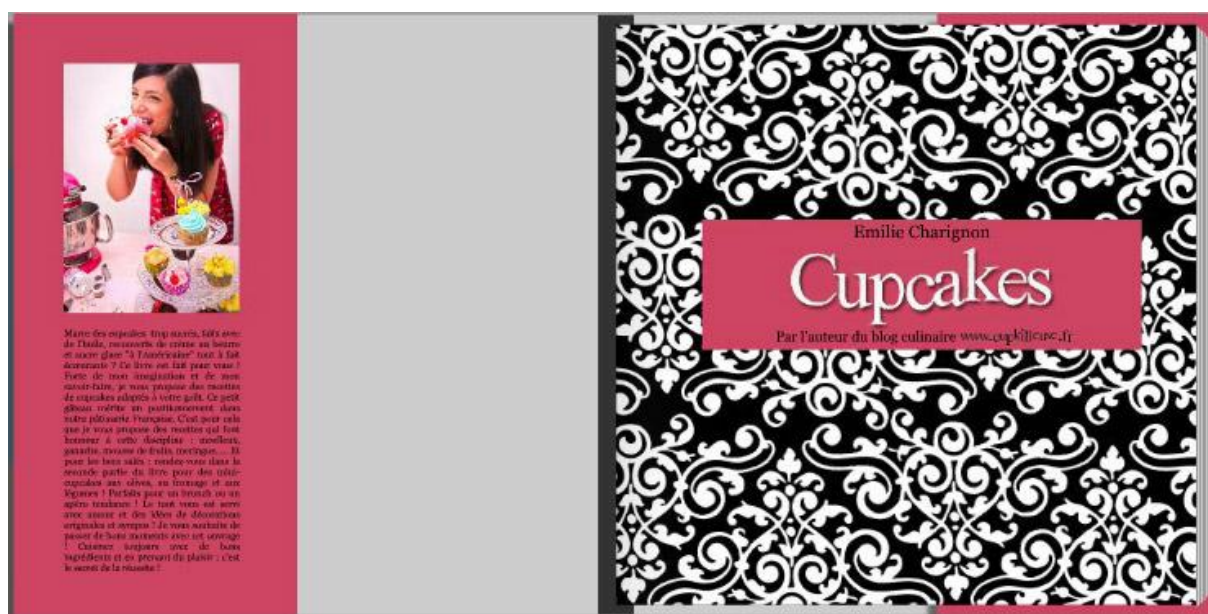
La cuisine pour moi, c'est l'intelligence du cœur et la meilleure façon de faire plaisir à n'importe qui ! Dès que j'en ai l'occasion je mets toute ma passion au service de mes recettes de cuisine, pâtisserie et de cupcakes à travers mon blog www.cupkilleuse.fr qui existe maintenant depuis plus de 7 ans ainsi que mes ateliers et mes cours ! La cuisine c'est aussi du partage et cela me paraît inconcevable de garder ses recettes secrètes.

En attendant de pouvoir ouvrir mon salon de thé proposant ces pâtisseries gourmandes et colorées, et forte de mon expérience au plus grand concours de cuisiniers amateurs télévisé de France, ainsi que grâce à des cours et des stages chez de grands noms de la pâtisserie, j'ai travaillé sur de délicieuses recettes que je partage avec vous dans cet ouvrage.

Le cupcake est, de façon traditionnelle, préparé comme un quatre quart recouvert d'un glaçage à la crème au beurre. Mais cela se limitait aux palais de nos voisins anglo-saxons ! En traversant l'Atlantique et grâce à mon imagination et mon savoir-faire les cupcakes ont été retravaillés et adaptés au palais tout en finesse des Français. La recette de base du gâteau est fondante. Le glaçage au fromage frais, ou à la ganache, font place au "buttercream" à l'américaine ! Ce livre vous propose de découvrir et de maîtriser l'art du cupcake à la française en version sucrée... et même salée. Amusez et régalez-vous bien !

Le livre : « CUPCAKES » par Emilie Charignon

- 60 pages - à partir de 25 euros
- **Recettes sucrées** : Cupcakes à la vanille, Cupcakes chocolat et framboises, Cupcakes au citron meringué, Cupcakes chocolat noir-menthe, Cupcakes chocolat-noisettes, Cupcakes fraise bonbon, Cupcakes carottes noix de pécan et cannelle, Cupcakes aux biscuits au chocolat, Cupcakes 100% chocolat, Cupcakes aux spéculoos, Cupcakes aux 3 chocolats, Cupcakes au chocolat et piment d'Espelette, cœur doux au fromage frais, Cupcakes aux amandes, abricots et miel, Cupcakes ananas, noix de coco et citron vert, Cupcakes pistache cœur griotte, Cupcakes crumble à la pomme, Cupcakes aux myrtilles et à la violette, Cupcakes aux framboises et au chocolat blanc, Cupcakes au citron vert et à la menthe, Cupcakes au caramel au beurre salé, Cupcakes à la banane, fève tonka et à la confiture de lait.
- **Recettes salées** : Cupcakes aux noix et au fromage bleu, Cupcakes aux petits pois à la menthe et au chèvre frais, Cupcakes confit d'oignon rouge figues et foie gras, Cupcakes au saumon fumé, aneth et ciboulette, Cupcakes au thon et au wasabi, Cupcakes aux asperges verte et parmesan, Cupcakes aux olives verte et à l'anisette.







Cupcakes chocolat noir-menthe

L'association menthe-chocolat : c'est sans peine évident ! Le mariage pour ce cupcake sur d'un peu de crème fraîche. Il est à la fois gourmand et léger. L'association chocolat-menthe offre le plaisir d'une huile fraîcheur au bouche. Si vous avez votre croquette favorite sur les petits chocolats, laissez à la menthe, cette recette est faite pour vous. Pour la décoration : saupoudrez avec du cacao de chocolat et du chocolat fondu à la menthe.

Ingédients (pour 6 gros cupcakes)

Pour les cupcakes : 160 g de beurre bien mou, 50 g de sucre semoule, 1 gros œuf, 20 g de crème fraîche épaisse, 25 g de farine spéciale gâteau (avec levure intégrée), 10 g de chocolats fondu à la menthe, 80 g de chocolat pâtissier noir, 1 pincée de sel.

Pour la meringue italienne : 3 cl d'eau, 80 g de sucre semoule, 90 g de blanc d'œufs (2 blancs d'œuf environ), 10 g de Sirop Menthé Verte Muriel™.

Pour la décoration : 6 chocolats fondu à la menthe Bitter Eight® (compter un par cupcake), 40 g de chocolat pâtissier noir, 1 cuillère à soupe de lait.

Préparation

Préparez les cupcakes : faire préchauffer le four à 180 °C. Chemiser le moule à cupcakes avec des caissettes en papier.

Faire fondre doucement au bain marie le chocolat. Puis le laisser tiédir. Détendre le beurre au fouet. Ajouter le sucre et bien mélanger. Ajouter ensuite l'œuf, puis la crème fraîche, la farine, le chocolat à la menthe coupée en petits morceaux et le sel. Ajouter enfin le chocolat fondu tiède.

Remplir les caissettes de pâte jusqu'aux 2/3. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire pendant environ 25 minutes à 180°. Attendre 10 minutes avant de retirer les cupcakes du moule. Les poser sur une grille pour qu'ils finissent de refroidir.

Pour la meringue italienne : mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire chauffer.

Pendant ce temps, monter doucement les blancs en neige.

Lorsque le mélange atteint les 121°C l'ajouter aux blancs en le faisant couler le long des parois de la cuve tout en continuant de battre. Faire fonctionner le batteur à vitesse maximum : la meringue doit être ferme et brillante et commencer à tiédir. Ajouter le sirop de menthe, continuer à mélanger. Lorsque la meringue a refroidi : filer et réserver.

Une fois les gâteaux refroidis, remplir une poche à douille avec une grosse douille cannelée avec la meringue italienne à la menthe et décorer le dessus des cupcakes. Acheter la décoration avec un cône de chocolat composé de 40 g de chocolat que vous aurez fait fondre au bain-marie, allonger avec un peu de lait, et enfin des chocolats fondu à la menthe.

Cupcakes chocolat-noisettes

Tout comme Philippe Gaudin, chef pâtissier de l'équipe française championne du monde en 2007 et vainqueur des Masters™, est nous faire un petit pot de cette pâte à tartiner mûre et suave d'une douceur mûre à caractère "sûr". Pâte épaisse, onctueuse de lait, douce à la bouche, aromatisée d'une ganache soignée associée à la pâte à tartiner chocolat-noisettes.

Ingédients (pour 6 gros cupcakes)

Pour la pâte à gâteau : 40 g de beurre mou, 65 g de sucre, 10 g de cacao en poudre amer, 1 œuf, 100 g de farine spéciale gâteau (avec levure intégrée), 5 cl de lait, 25 g de pâte de noisettes.

Pour la ganache montée à la pâte à tartiner chocolat-noisettes : 75 g de chocolat blanc pâtissier, 40 g de crème fraîche liquide 35 % de MG, 5 g de miel, 135 g de crème fraîche liquide 35 % de MG, 180 g de pâte à tartiner chocolat-noisettes.

Pour la décoration : billes en chocolat.

Préparation

La veille, pour la ganache montée : Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Porter à ébullition 40 g de crème fraîche liquide 35 % de MG mélangé à 5 g de miel. Verser la crème sur le chocolat en fouettant. Incorporer ensuite 180 g de pâte à tartiner. Réserver la ganache au frais toute une nuit.

Le lendemain : Mettre les fouets de votre batteur quelques minutes au congélateur. Puis monter la ganache avec 135 g de crème bien froide à l'aide d'un fouet électrique, jusqu'à obtention d'une consistance ferme. La ganache doit monter en chantilly et changer de couleur. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°. Chemiser le moule à cupcakes avec des caissettes en papier.

Préparer la pâte à cupcakes : Dans un cul de poule détendre le beurre pour le rendre bien souple. Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer le chocolat en poudre et l'œuf. Ajouter la farine tamisée, le lait, la pâte de noisettes. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés. Veiller à ne pas travailler la pâte excessivement.

Répartir la pâte dans les caissettes à cupcakes, remplir aux 2/3. Cuire entre 20-25 minutes de cuisson à 170°. Pour être sûr de la cuisson, planter un cure-dent au milieu du gâteau si il en ressort propre c'est que la cuisson est bonne ! Laisser refroidir.

Déposer la ganache montée à la pâte à tartiner chocolat-noisettes à l'aide d'une poche à douille et d'une douille cannelée sur les cupcakes. Décorer avec des petites billes en chocolat.



Cupcakes fraise bonbon

Le cupcake : un gâteau sur d'un sucre et se réveille pour le bonheur de nos yeux et de nos papilles ! Les cupcakes sont conçus pour être de ce genre à la fraise bonbon, qui leur apporte de délicieuses saveurs d'été. J'ai voulu du sucre à la fraise bonbon, et j'ai eu parfois une petite envie que la meringue italienne qui renforce mon gâteau. Cette meringue italienne, et cette décoration toute rose, leur sucre apporte ce cupcake est à disposition entre autres !

Ingédients (pour 6 gros cupcakes)

Pour la pâte à gâteau : 40 g de beurre mou, 55 g de sucre semoule, 10 g de Sirop Fraise Bonbon Muriel™, 1 œuf, 100 g de farine spéciale gâteau (avec levure intégrée), 25 g d'amandes en poudre.

Pour la meringue italienne : 3 cl d'eau, 80 g de sucre semoule, 90 g de blanc d'œufs (2 blancs d'œuf environ), 10 g de Sirop Fraise Bonbon Muriel™.

Pour la décoration : des bonbons goût fraise (un par cupcake : dont 6 fl), des perles en sucre nacrées blanches, des poillettes alimentaires roses.

Préparation

Préparez la pâte à gâteau : Commencer par faire préchauffer le four à 170 °C. Chemiser le moule à cupcakes avec des caissettes en papier.

Travailler le beurre pour le rendre pomade. Ajouter le sucre et bien le mélanger au beurre. Ajouter ensuite le sirop et l'œuf, fouetter vivement le tout. À l'aide d'une maryse incorporer doucement la farine et la poudre d'amandes tamisées, ainsi que le lait. La pâte doit être lisse et homogène.

Remplir les caissettes de pâte à cupcakes jusqu'aux 2/3. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire pendant environ 20-25 minutes.

Attendre 10 minutes avant de retirer les cupcakes du moule. Les poser sur une grille pour qu'ils finissent de refroidir.

Pour la meringue italienne : mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire chauffer jusqu'à 121°C. Pendant ce temps, monter les blancs d'œufs dans la cuve du batteur et les monter doucement en neige. Lorsque le sirop a presque atteint les 121°C augmenter la vitesse du batteur et verser le sucre en le faisant couler le long des parois de la cuve tout en continuant de battre. Faire fonctionner le batteur à grande vitesse : la meringue doit être ferme et commencer à tiédir. Ajouter le sirop de bonbons, continuer à mélanger jusqu'à ce que la meringue refroidisse.

Une fois les gâteaux refroidis, remplir une poche à douille lisse de meringue et décorer le dessus des cupcakes.

Achever la décoration avec des bonbons à la fraise et des petites perles en sucre, des poillettes alimentaires roses.

L'auteur : Emilie Charignon

Candidate de l'émission Masterchef® (diffusé en Aout-Septembre 2011) sur TF1

Blogueuse culinaire www.cupkilleuse.fr

Spécialiste en cupcakes (animation de cours, ateliers, et démonstrations)



Photo © Laetitia Hodlesne - Team-photo

Ses infos :

- Emilie Charignon
- Age : 31 ans
- Ville : Paris (75)

Contact

- Mail : emilie@cupkilleuse.fr Site web : www.cupkilleuse.fr Portable : 0660031155
- Facebook : <https://www.facebook.com/pages/Emilie-Masterchef-cupkilleusefr/251274714889645>

MasterChef®... et après ?

Emilie propose ses services de « cupkilleuse ».

Elle propose des cours, des ateliers et des démonstrations de cupcakes à la demande sur les salons, les marchés, les évènements liés à la gastronomie et la cuisine, les soirées, pour les professionnels, et les particuliers (anniversaire, pyjama party, after-show, vernissage, inauguration, soirée, baptême, enterrement de vie de garçon/jeune fille...) (numéro de siret 53431611200018 www.cukilleuse.fr).



Photos © Zézette Suey pour Emilie Charignon



Photos © Kaling Chan de larapporteuse.fr pour Emilie Charignon



Emilie et la cuisine ?

« La cuisine pour moi, c'est l'intelligence du cœur et la meilleure façon de faire plaisir aux gens qu'on aime ! Dès que j'en ai l'occasion je mets toute ma passion au service de mes recettes ! La curiosité et la gourmandise me poussent à me tourner aussi vers des recettes traditionnelles comme la blanquette de veau, le bœuf daube, la poule au pot etc... Mais aussi vers la pâtisserie car je suis une grande fan de petites gourmandises : cupcakes, cookies, cheesecake... C'est la douceur et la délicatesse qui caractérise ma cuisine et j'espère que la touche de féminité que je mets dans l'assiette ne va pas faire peur au jury ! »

Emilie dans MasterChef® c'est ...

Énormément de subtilité et d'émotion que l'on retrouve dans chacune de ses assiettes. La confrontation avec les Chefs est parfois difficile parce qu'Emilie est toujours impressionnée face à ces Géants de la cuisine.

Webmaster de profession Emilie sait que les fourneaux ont une emprise sur sa vie :

"Aujourd'hui je suis Webmaster c'est un métier que j'aime beaucoup. Quand je cuisine j'ai beaucoup plus de frissons, de sensations. Je prends du plaisir. Je respire cuisine, je vie cuisine, c'est en moi et cela ne demande qu'à exploser".

Sélectionnée parmi 24000 candidats, elle a franchi les différentes étapes de sélections et de casting. Lors de la première émission diffusée le 18 août 2011 « La grande cuisine », elle a su se distinguer parmi les 100 meilleurs cuisiniers amateurs de France pour se retrouver **parmi les 21 candidats élus par le jury pour participer à la saison 2 de l'émission.**



Emilie n'a pas cessé de s'entraîner avant le concours Masterchef®. Une de ses forces : utiliser tout son temps libre pour cuisiner et apprendre de nouvelles techniques. Elle sait qu'un apprentissage sérieux et rigoureux est l'une des clés de la victoire.

Une fois en cuisine la magie opère, Emilie ne manque pas de créativité. En deux ou trois mouvements elle imagine une recette et l'exécute !



Quelques plats réalisés à Masterchef® :

- Crème brûlée à l'Osso Iraty et à la myrtille
- Ravioles d'Osso Iraty et son velouté de petit pois et chips de jambon
- Cheesecake citron façon NY - Fruits rouges miel citron cardamome
- Magret de canard aux fraises et sa purée de pomme de terre à l'Espelette
- Risotto aux petits légumes, Boulettes de bœuf aux tomates confites
- Poulpe et son velouté vert, beurre parfumé
- Veau en sauce terre et mer sur sa crique et sauce aux moules
- Religieuses au litchi et à la rose



Pour Emilie « La grande cuisine » a été une véritable révélation. Elle connaît ses points forts et points faible. Elle cuisine intelligemment et est à l'affut de tous les conseils du Jury composé des deux grands chefs **Frédéric Anton** et **Yves Camdeborde**, et du critique culinaire **Sébastien Demorand**.

Yves Camdeborde : *"Emilie candidate intéressante, de par sa douceur. On sent sa sensibilité. C'est une candidate qui peut se dévoiler."*

Pourquoi participer à MasterChef® ?

Emilie est une passionnée : la cuisine et la pâtisserie font partie intégrante d'elle...

Heureuse et épanouie dans sa vie professionnelle, elle pense que cet attrait qu'elle a pour la cuisine prend trop de place pour ne rester qu'un simple hobby et rêve de devenir un jour son propre patron et vivre de sa passion. *"Lorsque je cuisine je suis en harmonie avec moi-même et j'arrive vraiment à donner le meilleur. Pouvoir vivre une aventure comme celle-là c'est une chance immense. Je vais enfin pouvoir me donner à fond derrière les fourneaux".*

Presse :

LA CUISINE D'ici KATHY O'FRANC

Emilie CHARIGNON
de **MasterChef**

Tournée de cupcakes !

Ce petit gâteau américain est la marotte de la belle Emilie.

Toute petite, Emilie Charignon aimait déjà cuisiner, mais l'émission *MasterChef* saison 2 a été un excellent tremplin pour la candidate qui, depuis, sillonne la France pour animer des ateliers cupcakes organisés par Cook & Go. Des recettes qu'elle adapte au goût de chez nous, Français, sans gras excessif !

« *MasterChef* m'a permis de progresser et de prendre des habitudes de pro, de chef, explique-t-elle. Grâce aux différents stages chez Pierre Hermé, Lenôtre, Ducasse... j'ai acquis le beau geste, et j'y apporte ma touche de glamour. »

Son site : www.cupkilleuse.fr
S'inscrire aux ateliers : www.cook-and-go.com
Stylisme : Kathy O'Franc, photos : Pierre Schwartz



APERITIF
Minicupcakes salés au chèvre



APERITIF
Cupcakes carotte et noix de pécan



DESSERT
Cupcakes chocolat-menthe



Minicupcakes salés au chèvre

- POUR 12 MINICUPCAKES**
- 10 g de raisins secs
 - 30 g de chèvre sec
 - 10 feuilles de menthe
 - 1/2 cuil. à c. de thym
 - 1 œuf
 - 7,5 cl de lait
 - 45 g de beurre
 - 80 g de farine gâteau (avec levure)
 - tomates cerises
- Pour le topping :**
- 40 g de beurre
 - 80 g de chèvre frais
 - 20 g de Philadelphia
 - 1 cuil. à c. de miel
 - sel
 - poivre

ET ON BOIT QUOI ?

Un saint-pourcain blanc Premier 2011. Nez délicat de fruits blancs (pêche, poire), agrumes et fleurs blanches. Bouche équilibrée, finale vive, rafraîchissante, intense. 6,55 €, udv@udvstpourcain.com

Boisson d'alcool et dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

- Dans un saladier, mélangez le beurre, le fromage de chèvre frais, le Philadelphia (fromage à tartiner) et le miel. Assaisonnez si nécessaire, filmez et réservez au frais le topping (nappage) ainsi obtenu.
- Dans une jatte, battez l'œuf avec le lait et le beurre fondu. Ajoutez la farine avec levure incorporée, les raisins secs, le fromage de chèvre sec coupé en petits dés, la menthe très finement ciselée et le thym. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
- Préchauffez le four et pendant ce temps, remplissez de pâte les coisettes à cupcakes aux trois quarts, puis enfournez 20 minutes à 170 °C (th. 5).
- Une fois les cupcakes refroidis, décorez-les avec le topping au fromage de chèvre frais à l'aide d'une poche à douille cannelée.
- Achiez la décoration avec quelques feuilles de menthe, du thym, des tomates cerises ou séchées...



A LIRE

Vite, procurez-vous la sixième édition des Bonnes Petites Tables du guide Michelin, mise à jour pour toujours plus de gourmandise ! Et au meilleur prix puisque l'adage "bien manger" ne doit plus signifier manger cher ni guindé... 17,90 €.

GOÛTÉ ET APPROUVÉ !

Jardin Bio vous propose deux nouvelles infusions fruitées : coco-ananas (saveur pina colada sans alcool) et fraise-framboise, évoquant la légèreté. 2,99 €, GMS

Ils sont aussi bons qu'à la boulangerie ! Tendres à souhait et sans gluten, les minicupcakes bio cacao noisette Karitéa sont des minigâteaux moelleux pour un maximum de plaisir. 3,69 €, GMS

Vous cherchez de l'originalité à l'apéritif, pour vos pâtisseries ou quand vous cuisinez ? Découvrez Jardin Bio et sa gamme de 21 fruits secs et graines bio : graines de lin, sésame, tournesol... 1,99 €, GMS

Grâce au siphon de crème fouettée Elle & Vire, vous réaliserez en un tour de main des recettes aussi savoureuses qu'originales. Tout comme les grands chefs ! 1,85 €, GMS

Nous y avons goûté, maintenant c'est à vous, amoureux de Danette, de partager ces deux saveurs : orange ou crème brûlée catalane. Choisissez et votez. Concours jusqu'au 22 avril sur www.danette.fr

Cupcakes chocolat-menthe

- POUR 6 CUPCAKES**
- 60 g de beurre
 - 50 g de sucre
 - 1 gros œuf
 - 20 g de crème fraîche épaisse
 - 25 g de farine gâteau (avec levure)
 - 80 g de chocolat
 - sel
- Pour la meringue :**
- 3,5 cl d'eau
 - 120 g de sucre
 - 2 blancs d'œufs
 - 10 g de sirop de menthe Manin
- Pour la décoration :**
- 6 chocolats à la menthe
 - 40 g de chocolat
 - 1 cuil. à s. de lait

ET ON BOIT QUOI ?

Un rivesaltes grand Hospices catalans aux arômes de fruits rouges confits et de torréfaction, arômes qui peuvent se présenter aux côtés de desserts au chocolat. 8,90 €, www.cazes-rivesaltes.com

Boisson d'alcool et dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



Cupcakes à la carotte, aux noix de pécan et cannelle

- POUR 6 CUPCAKES**
- 40 g de beurre
 - 70 g de sucre roux
 - 1 gros œuf
 - 85 g de farine gâteau (avec levure)
 - 1 cuil. à c. de cannelle
 - 80 g de carottes
 - 70 g de noix de pécan
 - pâte d'amandes orange et verte
- Pour le glaçage :**
- 75 g de mascarpone
 - 125 cl de crème fraîche liquide
 - 50 g de sucre glace

ET ON BOIT QUOI ?

Un Ciel des 3 Sources blanc, céleste d'Aix-en-Provence, pour sa robe gorgée de soleil, son nez d'agrumes et de fruits jaunes et sa bouche ronde et équilibrée. 8 €, Château Gossier, 04 42 66 38 74

Boisson d'alcool et dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

