

Blutorange-Cupcakes



Zutaten für 37 Blutorange-Cupcakes:

Rührmasse:

1.000 g VORTELLA-Soft-Rührkuchen-Fertigmehl
400 g VORTELLA-Delikatess-Back
400 g Wasser, kalt
60 g VORTELLA-Orangenschalenpaste

1.860 g Rührmasse

Blutorange-Sahnecreme:

120 g VORTELLA-Blutorange-Sahne-Fond
130 g Wasser, ca. 20 - 25°C
20 g Orangenlikör
600 g VORTELLA-H-Sahne, geschlagen

870 g Blutorange-Sahnecreme

Orangentränke:

150 g Läuterzucker
75 g Orangenlikör

225 g Orangentränke

Weitere Zutaten:

6-Eck-Pappformen, Durchmesser ca. 7 cm,
37 Stück

Dekor: Blutorangen-Filets
Karambole
Kuvertüre, dunkel, temperiert
Geleeguss, hergestellt mit VORTELLA-
Geleeguss, neutral

Herstellung Blutorange-Cupcakes:

Jeweils 50 g Rührmasse in die Formen füllen und backen.

Backtemperatur Etagenofen: 190°C (50°C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten

Nach dem Backen die Cupcakes mit einer Kuchengabel einstechen und mit der Orangentränke tränken. Den Blutorange-Sahnecreme aufdressieren, mit Früchten ausgarnieren und mit Geleeguss abglänzen. Den Cupcake mit der Kuvertüre überspinnen.

Herstellung:

Rührmasse:

Alle Zutaten ca. 1 Minute mischen und 3 Minuten im Mittelgang rühren.

Blutorange-Sahnecreme:

Den Sahne-Fond mit Orangenlikör und Wasser verrühren.
Die aufgeschlagene Sahne unterziehen.

Orangentränke:

Läuterzucker mit Orangenlikör verrühren.

Weitere Zutaten:

Siehe unten.