

¿A qué saben las nubes?

CUPCAKES DE COCO Y TRUFA

Ingredientes:

Para la base del cupcake de coco (unos 16 cupcakes):

115 gr de harina
2 cucharaditas de levadura
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de coco rallado
100 gr de mantequilla a temperatura ambiente
75 gr de azúcar
2 huevos enteros y 2 claras de huevo a temperatura ambiente
185 ml. de leche de coco

Para la ganache de trufa:

180 gr de chocolate negro (de la mejor calidad posible)
80 ml nata líquida (con un min. de materia grasa del 35%)

Para las trufas de coco:

450 gr de chocolate negro (de la mejor calidad posible)
250 ml de nata líquida (con un min. de materia grasa del 35%)
coco rallado para rebozar

Realización de la base:

- 1.- Precalentamos el horno a 160 grados. Colocamos en los moldes los papelillos rizados. Reservamos.
- 2.- En un bol grande tamizamos la harina junto con la levadura y la sal. Añadimos el coco rallado y mezclamos bien.
- 3.- En otro recipiente batimos la mantequilla a temperatura ambiente con las varillas hasta que quede cremosa y de color más claro. Añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que la mezcla resulte ligera y esponjosa. Si se utilizan varillas eléctricas se tardarán unos 3 minutos.
- 4.- A la crema anterior de mantequilla y azúcar vamos añadiendo los huevos y las claras uno a uno, batiendo bien para ir incorporándolos.
- 5.- Ahora añadiremos con cuidado la mezcla de harina, levadura, sal y coco reservada alternándola con la leche de coco. Hay que incorporar bien los ingredientes, pero sin batir en exceso, para que la masa siga resultando esponjosa.
- 6.- Rellenamos hasta 3/4 de su capacidad cada uno de los papelillos rizados en los moldes. Horneamos durante unos 20 minutos aproximadamente. Una vez horneados dejamos enfriar sobre una rejilla. Desmoldamos los cupcakes cuando estén completamente fríos. Reservamos.

Realización de la ganache de trufa:

- 1.- En un cazo pequeño calentamos la nata líquida hasta que rompa a hervir. La retiramos del fuego, y echamos el chocolate cortado en trocitos. Mezclamos hasta que se funda el chocolate completamente.
- 2.- Una vez fría la mezcla, la metemos en el frigorífico durante 30 minutos. Pasado este tiempo, con varillas eléctricas batimos la ganache hasta que tenga una consistencia ligera y esponjosa. Reservamos.

Realización de las trufas de coco:

- 1.- En www.aquesabenlasnubes.com/la-primera-vez-que-no-llegue-a-lyon, podéis encontrar una explicación detallada.

2.- Si vamos a montar los cupcakes con forma de pirámide formaremos bolitas de trufa pequeñas, más o menos del tamaño de una avellana grande. Es trabajoso, pero el resultado francamente bonito.

Para los cupcakes con una sola trufa, podemos hacerlas de tamaño “normal”.

Montaje de los cupcakes en forma de pirámide:

1.- Tomamos una de las bases de coco (cuando estén completamente frías), y sobre ella distribuimos una pequeña capa de ganache de trufa.

2.- Con cuidado vamos pegando las trufitas en círculo una a una sobre la ganache. Para hacer el segundo círculo superior, ponemos un poquitín de ganache de trufa en cada trufita, que actuará como “pegamento”. Seguimos así hasta completar la pirámide, coronándola con una única trufa en lo alto.

Montaje de los cupcakes con una sola trufa:

1.- Tomamos una de las bases de coco (con cuidado de que estén completamente frías), y sobre ella distribuimos una pequeña capa de ganache de trufa. A continuación colocamos una trufa sobre la ganache, en el centro del cupcake.

Montaje de los cupcakes rebozados con coco:

1.- Tomamos una de las bases de coco (con cuidado de que estén completamente frías), y sobre ella distribuimos una pequeña capa de ganache de trufa. A continuación rebozamos el cupcake en coco rallado.