

Cupcake alla Supervaniglia

Questi cupcake, e l'equivalente impasto in versione "torta", risultano molto morbidi e umidi, e rimangono freschi per diversi giorni se conservati correttamente in frigorifero. Per me è il cupcake ideale come base da decorare.



NB: Nel preparare la ricetta vi avanzerà circa metà dose dello sciroppo, che potrete utilizzare per una successiva infornata di dolci, oppure per inumidire qualsiasi altro tipo di base. Ha un sapore di vaniglia decisamente ricco e si sposa quindi molto bene ai pan di spagna di sapore neutro.

Io uso, al posto del normale zucchero di canna Demerara, lo zucchero Muscovado, quello scuro e saporito. Ha un sapore di melassa e un leggero sentore di caffè, che si sposa alla perfezione con la vaniglia.

Ingredienti per 14-16 cupcake (o per una torta supervaniglia)

- per l'impasto dei cupcake:
 - 200 gr di burro a temperatura ambiente
 - 200 gr di zucchero di canna (vedi sopra)
 - i semi di 1 baccello di vaniglia, o due cucchiaini di estratto di vaniglia
 - 2 cucchiaini di estratto di vaniglia (in totale 4 se non usate il baccello)
 - 4 uova leggermente sbattute
 - 200 gr di farina autolievitante (oppure farina 00 + 7 grammi di lievito per dolci, ben mescolati)
- per lo sciroppo supervaniglia:

- 100 gr di zucchero di canna (chiaro tipo Demerara o scuro tipo Muscovado)
- 100 ml acqua
- i semi di 1 baccello di vaniglia, o due cucchiaini di estratto di vaniglia

Per prima cosa riscaldate il forno a 200° (statico) e predisponete la teglia per muffin da 12 scomparti con i relativi pirottini (ne serviranno poi altri 4 in una seconda infornata...)

Per lo sciroppo: in un pentolino sciogliete lo zucchero nell'acqua, e aggiungere i semi del baccello di vaniglia o l'estratto di vaniglia. Ponete sul fuoco fino a bollore assicurandosi che tutto lo zucchero si sia sciolto senza residui. Lasciare raffreddare completamente. (lo sciroppo avanzato si conserva in frigorifero, dentro un barattolo ben chiuso, per diversi mesi)

Per l'impasto: Montare burro, zucchero e vaniglia a velocità media molto bene, fino a fare scomparire quasi ogni traccia di zucchero (almeno 2/3 minuti); aggiungere montando le uova 1 alla volta incorporando ognuna molto bene. (Se l'impasto sembra impazzire, aggiungere uno o due cucchiai di farina (prelevati dal totale) e montare per qualche secondo.). Setacciare quindi tutta la farina e aggiungerla all'impasto in 3 fasi. Inserire l'impasto nei pirottini, preferibilmente con un porzionatore da gelato: 1 pallina o due a seconda della misura del porzionatore) in ogni pirottino. Cuocere in forno per almeno 15 minuti dopodiché fare la prova stecchino ogni minuto fino a cottura (anche 20/21 minuti, dipende dal forno). Ripetere la cottura fino a terminare l'impasto.

Una volta freddi spennellare abbondantemente con lo sciroppo (ne avanza circa metà dose), fare asciugare bene e poi glassare a piacere.

Con lo stesso impasto si prepara una torta di diametro 24/26 cm, cottura almeno 40 minuti.

Ricetta tratta dal libro "Cake Design" di Juliet Sear, e liberamente riadattata.