

CUPCAKES DE ALMENDRAS RELLENOS CON CONFITURA DE CEREZAS Y CUBIERTOS CON MERENGUE ITALIANO

Cupcakes:

Ingredientes:

(hace 8-9 cupcakes)

- ¼ taza de aceite de girasol
- 100g de azúcar blanco granulado
- Unas pocas gotas de extracto de almendras (yo usé 6 gotas pero depende de la concentración del que uses, haz pruebas primero)
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 100g de harina blanca tamizada
- un poco de sal
- ½ cucharadita de levadura

Método:

Pre-calentar el horno a 175 °C. Prepara la bandeja del cupcake con las cápsulas. Tamizar los ingredientes secos y dejar a un lado. Mezcle el aceite y el azúcar durante unos 3-4 minutos, añadir los huevos 1 a 1 y luego la esencia de almendra. Ahora añadir lentamente los ingredientes secos y mezclar sólo hasta que todos los ingredientes estén incorporados también. No mezcle demasiado! Utilice una cuchara para servir helados para llenar las cápsulas ¾. Hornee durante 22 minutos o hasta que un palillo salga limpio. Dejar enfriar en la bandeja (fuera del horno) durante 5 minutos y luego sacarlos y dejar que se enfríen completamente sobre una rejilla.

Confitura de Cereza:

Lave y quite las pipas de aproximadamente 2 tazas de cerezas, poner en una cacerola de fondo grueso con ½ taza de azúcar granulado blanco a fuego medio alto - alto, revolviendo continuamente. Cuando el líquido se haya reducido, vaciar algo de él (sólo líquido) en una taza y añadir 1 cucharada de fécula de maíz, mezclar bien (asegúrese de que no queden grumos) a continuación, añadir a la mezcla de cereza en la cacerola, reduzca el fuego y seguir mezclando hasta que la confitura esté espesa y bonita. Retirar del fuego y dejar enfriar por completo a temperatura ambiente. Una vez frío, se puede poner en un frasco y dejar enfriar durante la noche en la nevera.

Merengue Italiano:

Ingredientes:

4. Para hacer el MERENGUE ITALIANO:

- ⅓ taza de azúcar blanco granulado
- 2 cucharadas de agua
- 2 claras de huevos grandes
- ¼ cucharadita de cremor de tártaro
- un poquito de sal
- 1½ cucharada de azúcar blanco granulado

Método:

En una cacerola de fondo grueso, añadir azúcar y agua, revuelva para humedecer el azúcar. Una vez mezclado no revuelva más, puede girar de vez en cuando, pero sin agitar. Calentar el azúcar y el agua a fuego medio-alto. Sumerja el cepillo pastelero en agua fría y baje cualquier cristal del azúcar que se hayan formado en los lados de la cacerola. Al mismo tiempo, comenzar a batir las claras de huevo en un bol libre de grasas (no de plástico) a fuego medio-bajo hasta que comiencen a formarse espuma, una vez se forme espuma agregar el cremor de tártaro y la sal y aumentar la velocidad a media-alta. Cuando se formen picos suaves añadir lentamente 1 y ½ cucharadas de azúcar. Continuar batiendo hasta que esté brillante. Durante este proceso compruebe el sirope de azúcar, cuando se haya espesado y las burbujas se hayan hecho más gruesas y grandes y estallen más lentamente, justo antes de que la mezcla se vuelva marrón su sirope estará

listo. Este es el punto de bola firme. Si usted no tiene un termómetro de azúcar, puede ver si está listo dejando caer un poco del sirope en un vaso de agua fría y se convertirá en una bola, al apretar la pelota entre sus dedos si se siente firme, usted sabrá que está listo. Vierta lentamente el sirope sobre las claras de huevo con un flujo fino y constante con su mezcladora a baja velocidad, tenga cuidado de no verter en el batidor o en los lados del tazón. Continúe batiendo a velocidad alta hasta el recipiente esté frío. Esto puede tardar varios minutos. Una vez listo el calor de su parrilla / grill en su horno, llenar su manga pastelera con el merengue y el tubo con una cantidad generosa en la parte superior de cada parfait, deje que se tuesten en el horno durante unos minutos, comprobar de cerca para asegurarse de que no ardan. Ahora están listos para comer! Esté preparado para una sensación profunda de sabores! Estos son súper delicioso!!

Montaje:

Cuando sus cupcakes se hayan enfriado, use un descorazonador de manzanas para eliminar la parte del centro y rellenarlos con la confitura de cereza y rematar con el merengue italiano (yo usé una punta 1M Wilton de estrella abierta). Espolvorear con unos trocitos de almendras y colocarlos bajo el grill precalentado / parrilla hasta que estén tostaditas con un color marrón de oro (esto toma muy rápidamente, así que asegúrese de no alejarse del horno durante este momento, mejor vigilar los cupcakes de cerca).

ALMOND CHERRY ITALIAN MERINGUE CUPCAKES

Cupcakes:

Ingredients:

(makes 8-9 cupcakes)

- ¼ cup of sunflower oil
- 100g of granulated white sugar
- few drops of almond extract (I used 6 drops but it depends on the potency of the one you use, test first)
- 2 L eggs at room temperature
- 100g sifted white flour
- pinch of salt
- ½ teaspoon baking powder

Method:

Pre-heat your oven at 175°C. Prepare your cupcake tray with your liners. Sift your dry ingredients together and leave to the side. Blend your oil and sugar together for about 3-4 minutes, add your eggs 1 x 1 and then your almond essence. Now slowly add your dry ingredients and only mix until all the ingredients are incorporated well. Don't overmix! Use an ice cream scoop to fill your liners ¾ of the way. Bake for 22 minutes or until a toothpick comes out clean. Let cool in the tray for 5 minutes and then remove and let cool completely on a cooling rack.

Cherry Preserve:

Wash and un-pit about 2 cups of cherries, add to a heavy bottom saucepan with ½ cup of white granulated sugar on medium to high heat, stirring continuously. When the liquid has reduced, empty some of it (liquid only) in a cup and add 1 tablespoon of cornstarch, mix well (make sure there are no lumps) then add to the cherry mixture on the stove, reduce the heat and continue to mix until then preserve is nice and thick. Remove from the heat entirely and let cool at room temperature. When cool, you can put it in a jar and let cool overnight in the fridge.

Italian Meringue:

Ingredients:

- ⅓ cup of white granulated sugar
- 2 tablespoons water
- 2 L egg whites
- ¼ teaspoon cream of tartar
- pinch of salt

- 1&½ tablespoon granulated white sugar

Method:

In a heavy bottom saucepan, add ⅓ cup of sugar and water and stir to wet the sugar. Once mixed do not stir anymore, you can swirl occasionally but no stirring. Heat the sugar and water on medium-high heat. Dip pastry brush in cold water and wash down any sugar crystals that form on the sides of the pot. At the same time start whisking your egg whites in a grease-free mixing bowl (not plastic) on medium-low until they start to foam, once foaming add the cream of tartar and salt and increase the speed to medium-high. When soft peaks form slowly add 1 & ½ tablespoons of sugar. Continue whipping until glossy. During this process check on your sugar syrup, when it has thickened and thick bubbles have become larger and pop open slower, just before the mixture turns brown your syrup is ready. This is the firm ball stage. If you don't have a sugar thermometer you can test to see if it is ready by dropping a small bit of the syrup into a glass of cold water, it will form into a ball. When you squeeze the ball between your fingertips it will feel firm and you will know it is ready. Slowly pour the syrup onto the glossy egg whites in a thin steady stream with your mixture on low, be careful not to pour on the whisk or sides of the bowl. Continue to beat on high until the bowl is cold. This could take several minutes.

Assembly:

When your cupcakes have cooled, use an apple core to remove part of the centre and fill them with the cooled cherry preserve and top them with the Italian Meringue (I used a 1M Wilton open star tip to pipe mine). Sprinkle them with some flaked almonds and place them under the pre-heated grill/broiler until they have toasted golden brown (this takes very quickly so be sure not to leave the oven at this time, but rather check your cupcakes closely).