

GARNITURE DE CUPCAKES

Ingrédients

- 1 BOUTEILLE DE LIEFMANS FRUITESSE
- 200 G + 30 G DE SUCRE
- 3 BLANCS D'ŒUF
- UNE PINCÉE DE SEL
- 8 À 10 CUPCAKES
- 280 G DE BEURRE (À TEMPÉRATURE AMBIANTE)
- 1 C. À C. D'EXTRAIT DE VANILLE
- GRIOTTES MACÉRÉES À L'ALCOOL
- SUCRE EN POWDRE

RECETTE

1. Portez la Liefmans Fruitesse et les 200 g de sucre à ébullition, et laissez cuire pendant 10 à 15 minutes. Utilisez un thermomètre pour obtenir une température de 118 °C.
2. Battez les blancs d'œuf, les 30 g de sucre et le sel à l'aide d'un robot pâtissier.
3. Retirez le sirop de sucre Liefmans du feu et ajoutez-le délicatement, en un mince filet, aux blancs d'œuf, en faisant tourner le robot. Réglez le robot à sa position maximale et battez la meringue italienne jusqu'à ce qu'elle soit tiède.
4. Ensuite, incorporez peu à peu le beurre et l'extrait de vanille. Continuez de battre pendant 10 à 15 minutes. Il est possible



que le mélange se « sépare », mais ce n'est pas grave : continuez jusqu'à obtention d'un tout homogène. Mettez le mélange dans une poche à douille avec un embout en étoile.

5. Coiffez les cupcakes de la meringue italienne Liefmans et décorez à votre guise avec des griottes et du sucre en poudre. Profitez bien !

Liefmans
ON THE ROCKS