



**Créez
vos propres
cupcakes
gourmands**

L'art des cupcakes
Recettes, trucs et idées de décoration



TABLE DES MATIÈRES

Techniques de base	5
Remplir une poche à douille	6
Choisir les douilles pour décorer.....	7
Fêtes et célébrations	9-10
Anniversaires et événements	11
Occasions spéciales	13
Garnitures simples et rapides.....	14
Recettes de gâteaux.....	16-21
Recettes de glaçages.....	21-22





TECHNIQUES DE BASE

Ne mélangez pas trop ! Lorsque la pâte est trop travaillée, les cupcakes ont tendance à devenir élastiques et à perdre leur texture souple et moelleuse. Mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient liés, mais sans plus.

Choisissez de bons moules. Les meilleurs moules sont ceux qui permettent de cuire de 6 à 12 cupcakes. Les grands moules à muffins individuels ne sont pas conseillés. Si vous avez deux moules, utilisez-en un pour faire refroidir vos cupcakes pendant que les autres sont au four. Deux moules de 12 cavités chacun permettent habituellement de préparer une recette de cupcakes.

Utilisez des caissettes de papier. Les caissettes de papier ou de papier d'aluminium facilitent le nettoyage, assurent une belle présentation et gardent les petits doigts plus propres. Plusieurs types de caissettes en papier recyclé sont maintenant offerts. Vous pouvez aussi graisser votre moule en le vaporisant uniformément à l'aide d'un aérosol de cuisson antiadhésif.

Vérifiez la température de cuisson. Préchauffez le four à la bonne température avant d'y faire cuire les cupcakes. Si votre four cuit plus rapidement à l'arrière qu'à l'avant, tournez votre moule à la mi-cuisson.

Visez un format idéal. Il est parfois tentant de préparer de gros cupcakes. Toutefois, en remplissant les cavités du moule plus qu'aux deux tiers, vous risquez de causer tout un dégât ! À l'opposé, en remplissant moins que la moitié des cavités, vous n'aurez que de tout petits gâteaux.

Surveillez la cuisson. Comme les cupcakes sont petits, il est facile de les faire trop cuire. Vérifiez la cuisson après la durée minimale recommandée, puis poursuivez la cuisson si nécessaire en surveillant fréquemment. Les cupcakes sont cuits quand ils sont élastiques au toucher ou lorsqu'un cure-dents inséré au centre en ressort propre.

Trichez un peu ! Les mélanges à gâteaux en boîte font d'aussi bons cupcakes que les recettes maison. Suivez les directives sur l'emballage puis versez le mélange à la cuillère dans les moules.

Congelez les restes. Si vous réussissez à sauver quelques cupcakes, emballez-les bien, sans décoration, avant de les glisser au congélateur. Ils se conserveront jusqu'à trois mois.

REPLIR UNE POCHE À DOUILLE

Étape 1 : Repliez la partie supérieure de la poche pour former un col que vous rabattrez sur votre main lors du remplissage. Installez la douille désirée en la poussant dans la pointe de la poche. ▶

Étape 2 : Remplissez la poche de glaçage, puis dépliez la partie supérieure et pressez le glaçage vers la douille. ▼



Étape 3 : Vous devrez peut-être repousser la douille pour pouvoir couper la pointe de la poche. Coupez la pointe de la poche pour découvrir la douille, puis replacez la douille à l'extrémité de la poche. Pressez le glaçage vers la douille. Tenez bien le haut de la poche pour éviter les débordements. ▲

TRUC

Si le glaçage est trop épais, diluez-le en le mélangeant avec un peu de lait. Commencez avec 5 ml (1 c. à thé) de lait, car le glaçage devient rapidement plus liquide. Un glaçage plus coulant est idéal pour écrire des messages ou créer de petits détails.

CHOISIR LES DOUILLES POUR DÉCORER

DOUILLE À PETITE OUVERTURE RONDE

Pour écrire des
messages ou créer
des décors fins.



DOUILLE ÉTOILE

Pour créer des
étoiles, des fleurs et
des tourbillons.



DOUILLE À GRANDE OUVERTURE RONDE

Pour former de gros
tourbillons ou garnir
l'intérieur des cupcakes.



DOUILLE FEUILLE

Pour créer des
bordures, des
feuilles ou des motifs
spéciaux.





FÊTES ET CÉLÉBRATIONS

HALLOWEEN



Horrible hibou (petite ouverture ronde, feuille)
Glacez le cupcake avec un glaçage au chocolat. Utilisez la douille à petite ouverture ronde pour former les plumes et la douille feuille pour les oreilles. Ajoutez des biscuits sandwichs au chocolat et des bonbons recouverts de chocolat pour les yeux et une fève à la gelée pour le bec.

Chat « noir » (petite ouverture ronde)
Glacez le cupcake avec un glaçage au chocolat. Utilisez la douille à petite ouverture ronde pour dessiner les détails de la tête et les moustaches. Ajoutez des bonbons orangés pour les yeux et des morceaux de tablette de chocolat pour les oreilles.



Citrouille d'automne
Glacez le cupcake avec un glaçage orangé, puis roulez-le dans du sucre cristallisé. Ajoutez un bretzel ou un morceau de réglisse pour former la tige.

ACTION DE GRÂCE

Sucré dindon (grande ouverture ronde)
Glacez le cupcake avec un glaçage au chocolat et, avec la douille à grande ouverture ronde, déposez deux billes de glaçage au chocolat pour la tête. Ajoutez des bonbons pour les plumes et le bec, des vermicelles de chocolat pour le corps et des petits bonbons recouverts de chocolat pour les yeux.



NOËL

Le petit renne au nez rouge (grande et petite ouvertures rondes)

Glacez le cupcake avec un glaçage blanc et, avec la douille à grande ouverture ronde, déposez une bille allongée de glaçage au chocolat pour la tête et une petite bille ronde pour le museau. Avec la douille à petite ouverture ronde, dessinez des cercles de glaçage blanc pour les yeux que vous complétez avec des bonbons recouverts de chocolat. Ajoutez un petit bonbon rouge pour le nez et des bretzels recouverts de chocolat pour les bois.



Couronne de gui (étoile, petite ouverture ronde)

Glacez le cupcake avec un glaçage blanc et, à l'aide de la douille étoile, formez le feuillage avec un glaçage vert en pressant la poche à douille pour créer une étoile, puis en la relevant rapidement pour façonner des pointes. Utilisez la douille à petite ouverture ronde et du glaçage rouge pour les baies et le nœud.

Flocon de neige (petite ouverture ronde)

Glacez le cupcake avec un glaçage blanc et, avec la douille à petite ouverture ronde, dessinez le flocon avec du glaçage rouge.



HANUKKAH

Étoile de David (petite ouverture ronde)

Glacez le cupcake avec un glaçage blanc et, avec la douille à petite ouverture ronde, dessinez l'étoile de David avec du glaçage bleu.

SAINT-VALENTIN

Petit cœur (étoile)

Utilisez la douille étoile et du glaçage au chocolat pour glacer le cupcake en formant un gros tourbillon. Décorez de petites billes ou de vermicelles blancs et d'un cœur en bonbon.



ANNIVERSAIRES ET ÉVÉNEMENTS



SPORTS

Baseball (petite ouverture ronde)

Glacez le cupcake avec un glaçage blanc et, avec la douille à petite ouverture ronde, dessinez les coutures de la balle avec du glaçage rouge.

Basket-ball (étoile, petite ouverture ronde)

Utilisez la douille à petite ouverture ronde et du glaçage au chocolat pour dessiner les lignes du ballon. Utilisez ensuite la douille étoile pour couvrir le reste du ballon d'étoiles en glaçage orangé.



ANIMAUX

Mouton fripon (petite ouverture ronde)

Glacez le cupcake avec un glaçage blanc et, avec la douille à petite ouverture ronde, dessinez les yeux, le museau et la bouche. Ajoutez des mini-guimauves autour de la tête pour créer la toison en laine.

Le roi lion (feuille, petite ouverture ronde)

Glacez le cupcake avec un glaçage jaune pâle et, avec la douille à petite ouverture ronde, dessinez les détails de la tête et les oreilles. Utilisez la douille feuille et du glaçage au chocolat pour créer la crinière.





OCCASIONS SPÉCIALES

Hochet surprise (grande et petite ouvertures rondes)
Glacez le cupcake avec un glaçage blanc et, avec la douille à grande ouverture ronde, dessinez les lignes du hochet. Avec la douille à petite ouverture ronde, faites de petites fleurs ou d'autres motifs – soyez créatifs! Insérez un suçon sur le côté du cupcake en guise de manche.



Joli poupon (grande et petite ouvertures rondes)
Glacez le cupcake avec un glaçage rosé et déposez une petite bille de glaçage pour le nez. Utilisez la douille à petite ouverture ronde et du glaçage au chocolat pour dessiner les traits du visage. Créez la base de la suce avec la douille à grande ouverture ronde et complétez avec un bonbon en forme d'anneau.

Exquise fleur (grande ouverture ronde, feuille)
Avec la douille à grande ouverture ronde, formez des tourbillons de glaçage rose et jaune pour créer la fleur. Utilisez ensuite la douille feuille et du glaçage vert pour façonner les feuilles.



Tourbillon pastel (étoile, grande ouverture ronde)
Avec la douille étoile, formez un gros tourbillon de glaçage pastel sur le cupcake. Décorez de petites billes blanches et, avec la douille à grande ouverture ronde, créez une fleur en déposant une bille de glaçage blanc pour chaque pétale et le cœur.

Floraison printanière (grande et petite ouvertures rondes)
Avec la douille à petite ouverture ronde, créez chaque brin d'herbe en déposant une petite bille de glaçage vert et en relevant rapidement la poche à douille pour former une pointe. Avec la douille à grande ouverture ronde, ajoutez une fleur en déposant une bille allongée de glaçage blanc pour chaque pétale et une bille de glaçage jaune pour le cœur.



GARNITURES SIMPLES ET RAPIDES

TOURBILLONS

Avec la douille à grande ouverture ronde

Commencez sur le bord extérieur du cupcake et travaillez vers le centre en créant un motif circulaire.



Avec la douille étoile

Commencez sur le bord extérieur du cupcake et travaillez vers le centre en créant un motif circulaire.

DÉCORATIONS

L'ajout de vermicelles, de petites billes, de sucre cristallisé et de bonbons décoratifs est une façon simple et rapide de transformer un cupcake ordinaire en délice pour les yeux!



Faites preuve de créativité et laissez-vous inspirer par les décorations offertes au rayon des gâteaux de votre épicerie, dans les pâtisseries et les magasins spécialisés.





RECETTES DE GÂTEAUX

CUPCAKES AU CHOCOLAT

Ingrédients

330 ml (1 $\frac{1}{3}$ tasse) de farine tout-usage
10 ml (2 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
1 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de bicarbonate de soude
 $\frac{1}{2}$ ml ($\frac{1}{8}$ c. à thé) de sel
180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de cacao en poudre non sucré
60 ml (4 c. à table) de beurre ramolli
375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de sucre
2 œufs
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
250 ml (1 tasse) de lait entier

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Garnir les moules à muffins de caissettes de papier ou de papier d'aluminium.
2. Tamiser la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et le cacao en poudre. Réserver.
3. Dans un grand bol, battre en crème le beurre et le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, et bien mélanger après chaque ajout.
4. Ajouter la vanille, la farine et le lait et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient liés, sans plus.
5. Remplir les moules à muffins aux $\frac{2}{3}$ ou aux $\frac{3}{4}$.
6. Cuire au four préchauffé de 15 à 17 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir, décorer et savourer!



Insérez une friandise au chocolat et au beurre d'arachide au centre de chaque cupcake avant la cuisson. Votre cupcake aura ainsi un cœur au beurre d'arachide, une fois cuit.

CUPCAKES À LA VANILLE

Ingrédients

375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de farine tout-usage
7 ml (1 $\frac{1}{2}$ c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)

(suite à la page suivante) ➤

1 ml (¼ c. à thé) de sel
125 ml (½ tasse) de beurre ramolli
160 ml (⅔ tasse) de sucre
3 œufs
7 ml (1 ½ c. à thé) d'extrait de vanille
60 ml (¼ tasse) de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Garnir les moules à muffins de caissettes de papier ou de papier d'aluminium.
2. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol, battre en crème le beurre et le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, et bien mélanger après chaque ajout.
4. Ajouter la vanille, le lait et la farine et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient liés, sans plus.
5. Remplir les moules à muffins aux ⅔ ou aux ¾.
6. Cuire au four préchauffé de 15 à 17 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir, décorer et savourer!

CUPCAKES AUX CAROTTES

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine tout-usage
7 ml (1 ½ c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
2 ml (½ c. à thé) de sel
7 ml (1 ½ c. à thé) de cannelle moulue
4 œufs
250 ml (1 tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) d'huile végétale
500 ml (2 tasses) de carottes crues, râpées finement
250 ml (1 tasse) de pommes hachées finement
250 ml (1 tasse) de noix de coco râpée
125 ml (½ tasse) de pacanes ou de noix de Grenoble hachées (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Garnir les moules à muffins de caissettes de papier ou de papier d'aluminium.
2. Tamiser la farine, la levure chimique, le sel et la cannelle moulue. Réserver.

(suite à la page suivante) ➤

3. Dans un grand bol, battre les œufs, le sucre et l'huile au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient liés, sans plus.
4. Avec une spatule, incorporer délicatement les carottes, les pommes, la noix de coco et les noix, en pliant.
5. Remplir les moules à muffins aux $\frac{2}{3}$ ou aux $\frac{3}{4}$.
6. Cuire au four préchauffé environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir et savourer!



Créez votre propre version de cette recette. Si vous n'aimez pas la noix de coco, n'en mettez pas. Ou encore remplacez les pommes par de l'ananas haché (assurez-vous de bien l'égoutter).

CUPCAKES ROUGE VELOURS

Ingrédients

- 625 ml (2 $\frac{1}{2}$ tasses) de farine
- 375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de sucre
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de cacao en poudre non sucré
- 5 ml (1 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 30 ml (2 c. à table) de colorant alimentaire rouge
- 15 ml (1 c. à table) de vinaigre blanc
- 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de babeurre
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 330 ml (1 $\frac{1}{3}$ tasse) d'huile végétale

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Garnir les moules à muffins de caissettes de papier ou de papier d'aluminium.
2. Dans un bol de grosseur moyenne, tamiser la farine, le sucre, le cacao en poudre, la levure chimique et le sel. Réserver.
3. Dans une grande tasse à mesurer, mélanger le babeurre, le colorant alimentaire, le vinaigre et la vanille.
4. Dans un grand bol, battre les œufs et l'huile au batteur électrique jusqu'à consistance homogène. Ajouter la préparation de babeurre et mélanger.

(suite à la page suivante) ➤



5. Ajouter la farine dans le grand bol et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient liés, sans plus.
6. Remplir les moules à muffins aux $\frac{2}{3}$ ou aux $\frac{3}{4}$.
7. Cuire au four préchauffé environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir et savourer!



Pour obtenir un cupcake d'un beau rouge intense, ajoutez du cacao en poudre si la pâte n'est pas assez foncée.

CUPCAKES AUX ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

Ingrédients

- 330 ml (1 $\frac{1}{3}$ tasse) de farine tout-usage
- 6,25 ml (1 $\frac{1}{4}$ c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
- 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de beurre ramolli
- 160 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de sucre
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) d'extrait d'orange
- 250 ml (8 oz) d'ananas broyés (égoutter et réserver le jus)
- 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) du jus d'ananas (réservé de la boîte)
- 250 ml (1 tasse) de noix de coco râpée sucrée

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Garnir les moules à muffins de caissettes de papier ou de papier d'aluminium.
2. Dans un bol de grosseur moyenne, tamiser la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
3. Dans un grand bol, battre en crème le beurre et le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, le jaune d'œuf et l'extrait d'orange et mélanger.
4. Ajouter les ananas égouttés et mélanger (la texture sera grumelleuse).
5. Ajouter la farine et le jus d'ananas et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient liés, sans plus. Incorporer délicatement la noix de coco.
6. Remplir les moules à muffins aux $\frac{2}{3}$ ou aux $\frac{3}{4}$.
7. Cuire au four préchauffé environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir, décorer et savourer!

CUPCAKES À LA RACINETTE

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de soda racinette (*root beer*)
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de cidre
- 330 ml (1 $\frac{1}{3}$ tasse) de farine
- 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
- 4 ml ($\frac{3}{4}$ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
- 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de sucre
- 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) d'huile végétale
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de racinette

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Garnir les moules à muffins de caissettes de papier ou de papier d'aluminium.
2. Dans un petit contenant en verre, mélanger le soda racinette et le vinaigre de cidre. Laisser reposer quelques minutes.
3. Dans un bol de grosseur moyenne, tamiser la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
4. Dans un grand bol, battre le sucre et l'huile jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter l'extrait de racinette et mélanger. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient liés, sans plus.
5. Remplir les moules à muffins aux $\frac{2}{3}$ ou aux $\frac{3}{4}$.
6. Cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir, décorer et savourer!

RECETTES DE GLAÇAGES

TRUC

Colorez un glaçage blanc maison ou du commerce de différentes teintes en y ajoutant quelques gouttes seulement de colorant alimentaire. Vous obtiendrez toute une palette de coloris en mélangeant deux ou plusieurs colorants.

GLAÇAGE BLANC À LA CRÈME AU BEURRE

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) ou 2 bâtonnets de beurre, ramolli
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 15 à 30 ml (1 à 2 c. à table) de lait
- 750 ml (3 tasses) de sucre en poudre (tamisé)

(suite à la page suivante) ➤

Préparation

1. Dans un grand bol, battre en crème le beurre, la vanille et le lait au batteur électrique.
2. Ajouter graduellement le sucre en poudre et battre jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Ajouter du lait si le mélange est trop épais.
3. Glacer les cupcakes et savourer!

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

Ingrédients

- 125 ml (½ tasse) ou 1 bâtonnet de beurre, ramolli
- 250 ml (8 oz) de fromage à la crème, ramolli
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 45 à 60 ml (3 à 4 c. à table) de lait
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 750 ml (3 tasses) de sucre en poudre (tamisé)

Préparation

1. Dans un grand bol, battre en crème le beurre, le fromage à la crème, la vanille, le lait et le sel au batteur électrique.
2. Ajouter graduellement le sucre en poudre et battre jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Ajouter du lait si le mélange est trop épais.
3. Glacer les cupcakes et savourer!

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) ou 2 bâtonnets de beurre, ramolli
- 2 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille
- 45 à 60 ml (3 à 4 c. à table) de lait
- 180 ml (¾ tasse) de cacao en poudre non sucré (tamisé)
- 750 ml (3 tasses) de sucre en poudre (tamisé)

Préparation

1. Dans un grand bol, battre en crème le beurre, la vanille, le lait et le cacao en poudre au batteur électrique.
2. Ajouter graduellement le sucre en poudre et battre jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Ajouter du lait si le mélange est trop épais.
3. Glacer les cupcakes et savourer!



Grâce à ce livret accompagnant votre batteur électrique Hamilton Beach®, vous pourrez préparer et décorer de délicieux cupcakes, pour les petites et les grandes occasions.

Hamilton 
Beach®
Au cœur de la cuisine.™

Pour d'autres recettes et de bons
conseils, visitez le
www.hamiltonbeach.ca

© 2011 Hamilton Beach Brands, Inc.

880012902