

CANNAMELA

CUPCAKE CON COMPOSTA DI MELA SMITH E CREMA AL MASCARPONE

Ricetta di Roberta D'Ancona, docente di pasticceria presso la scuola di cucina "Mind" di Roma

Ingredienti per 9 cupcake

125 gr di burro morbido a temperatura ambiente
125 gr di zucchero
2 uova medie a temperatura ambiente
vaniglia
125 gr di farina 00
8 gr di lievito
45 gr di latte

Per la composta di mele:

150 gr di mele Smith a cubetti
40 gr di zucchero semolato
1 gr di Fairtrade Cannella macinata
Fairtrade Bio Cannamela
15 gr di Burro

Per la crema al mascarpone:

200 gr di mascarpone
100 gr di panna
30 gr di zucchero a velo
Cannella macinata Fairtrade Bio Cannamela



Procedimento

Montare per pochi secondi il burro e lo zucchero. Unire le uova una alla volta. Setacciare la farina con il lievito e unirli al composto. Aggiungere la vaniglia e i 45 ml di latte. Inserire negli stampi imburrati ed infarinati. Infornare a 165/170 gradi, forno ventilato 190/200 forno statico per 15 minuti. Peso per ogni stampo 60 gr. Tagliare le mele a cubetti in modo uniforme, poi scaldare in un pentolino burro, zucchero e cannella. Quando si sarà creato un composto unico introdurre le mele e amalgamare il tutto per 2 o 3 minuti a fuoco moderato, il risultato dovrà essere un cubetto croccante e saporito. Se è presente troppo sciroppo scolare i cubetti di mele e metterli da parte. Montare in una planetaria il mascarpone, lo zucchero a velo e la cannella. Prendere i muffin cotti, incidere al centro e introdurre all'interno la composta di mele e chiudere con il tappo del cupcakes. Montare la crema in planetaria, munirsi di sacca a poche e di una punta rigata n 10, inserire la crema all'interno della sacca e dressare in modo circolare in torno al cupcakes. Spolverare infine un po' di cannella sopra le crema, tagliare una fetta di mela smith e decorare