



MADemoiselle CUPCAKE

Les cupcakes sont des petits gâteaux au glaçage et à la décoration colorée dont l'origine remonterait au 19ème siècle chez l'Oncle Sam. On doit son nom à la mesure des ingrédients qui se faisait à la tasse (cup) et non au poids: la recette 1-2-3-4 en a fait un moyen mnémotechnique pour sa fabrication (1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 tasses de farine et 4 œufs).

La nouvelle variante à la mode est le Whoopie pie. Ces pâtisseries américaines d'origine amish sont composées de deux petits gâteaux assemblés par une ganache.

Ces classiques sont très tendances en Europe à l'heure actuelle et Mademoiselle Cupcake ne déroge pas à cette formule, bien au contraire. Ses créations artisanales rendent cette gourmandise sucrée encore plus tentatrice : le cupcake vanille-ganache-mascarpone-amande, celui au chocolat fourré au Dulce latte (confiture de lait) et les whoopies chocolat-marshmallows, l'Opéra (crème café) ou encore ceux au cacao-citron vert sont simplement de vrais tueries!

