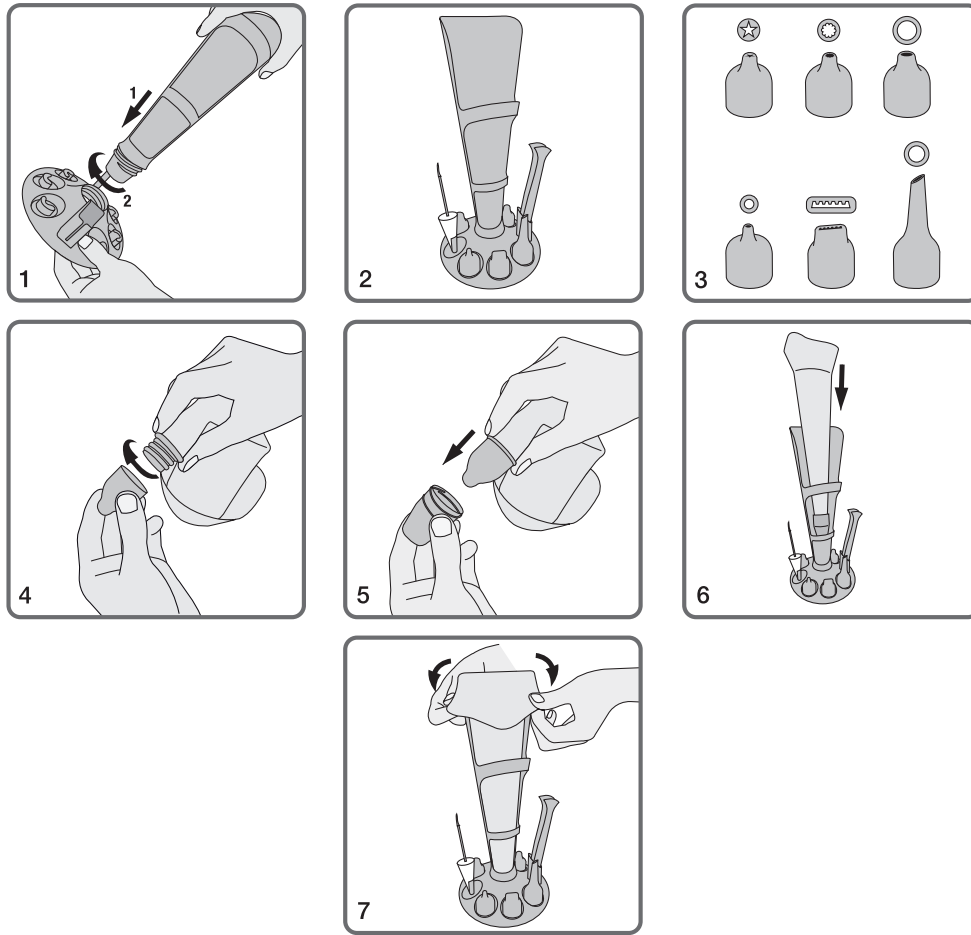
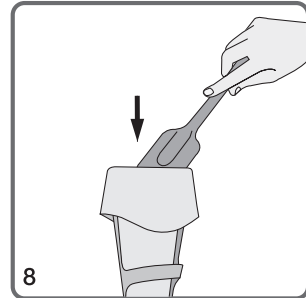


Set poche à douille / Pastry bag set

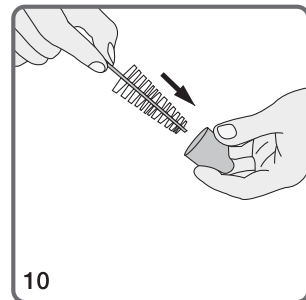
Préparation / preparation / Zubereitung / Bereiding / Preparación / Preparazione / 下準備



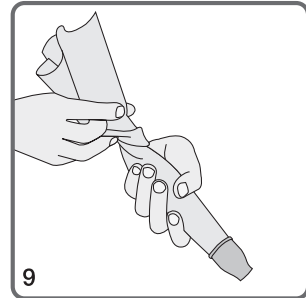
Remplissage / Filling / Befüllen / Vullen / Relleno / Riempimento / 袋詰め



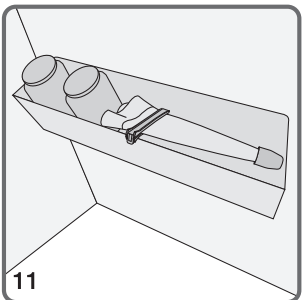
Nettoyage / Cleaning / Reinigung / Reiniging / Limpieza / Pulizia / 洗淨



Utilisation / Use / Anwendung / Gebruik / Utilización / Utilizzo / 使用法



Conservation au réfrigérateur / Fridge conservation / Aufbewahrung / Bewaren / Conservación / Conservazione / 保存



F Cupcake chocolat noisettes glaçage à la poche à douille

Ingrédients pour 12 à 16 cupcakes

Cupcakes

150 g de farine
100 g de beurre
1 yaourt nature
100 g de chocolat noir
2 œufs
1 sachet de levure chimique
50 g de noisettes hachées

Glaçage

120 g de beurre
240 g de sucre glace
2 cuillères à café de colorant alimentaire

Préparation des cupcakes :

Préchauffez le four à 180°C.
Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au micro-ondes ou au bain marie avec le beurre.
Laisser refroidir quelques minutes.
Ajouter le yaourt et les œufs puis mélanger.
Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et les noisettes hachées.
Incorporer ce mélange à la préparation au chocolat. Verser la préparation dans des petits moules à cupcake ou muffin en silicone et faire cuire 25 minutes à 180°C. Laisser refroidir.

Préparation du glaçage :

Mélanger le beurre, le sucre glace et le colorant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Préparer la poche à douille avec la douille cannelée.
Disposer le glaçage dans la poche à douille et décorer les cupcakes.

GB Chocolate & hazelnut cupcakes pastry bag icing

Ingredients for 12 to 16 cupcakes

Cupcakes

150g/ 6oz flour
100g/ 4oz butter
1 plain yoghurt
100g/ 4oz dark chocolate
2 eggs
1 sachet baking powder
50g/ 2 oz chopped hazelnuts

Icing

120g/ 4¼ oz butter
240g/ 8½ oz icing sugar
2 teaspoons food colouring

Cupcake preparation:

Preheat oven to 180°C/ 356°F.
Break the chocolate into pieces and melt in the microwave or bain marie, with the butter.
Leave to cool for a few minutes.
Add the yoghurt and eggs, mix together.
In a bowl, mix the flour, sugar, baking powder and the chopped hazelnuts.
Mix the above into the chocolate/ butter mixture.
Pour the mixture into small, silicone cupcake or muffin baking cups and bake in the oven on 180°C/ 356°F for 25 minutes. Leave to cool.

Icing preparation:

Mix the butter, icing sugar and the food colouring together, until smooth.
Prepare the pastry bag, insert the fluted nozzle.
Place the icing in the pastry bag and decorate the cupcakes.

Cupcake au citron glaçage à la poche à douille

Ingrédients pour 12 cupcakes

Cupcake

200 g de sucre
150 g de farine
60 g de beurre
2 œufs
2 cuillères à café de levure chimique
160 ml de lait
le zeste d'un citron

Glaçage

250 g de sucre glace
80 g de beurre
le zeste d'un citron
1 cuillère à café de colorant alimentaire jaune
25 ml de crème fraîche liquide

Préparation des cupcakes :

Préchauffer le four à 180° C.
Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre.
Ajouter les œufs puis la farine, la levure chimique et le lait. Mélanger.
Verser la préparation dans des petits moules à cupcake ou muffin en silicone.
Faire cuire 20 minutes au four à 180°C.

Préparation du glaçage :

Mélanger le sucre glace, le beurre, le zeste de citron, le colorant et la crème jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Préparer la poche à douille avec la douille cannelée.
Disposer le glaçage dans la poche à douille et décorer les cupcakes.

Lemon cupcakes pastry bag icing

Ingredients for 12 to 16 cupcakes

Cupcakes

200g/ 8oz sugar
150g/ 6oz flour
60g/ 2¼oz butter
2 eggs
2 teaspoons baking powder
160ml/ 5¼ fl oz milk
zest of 1 lemon

Icing

250g/ 10oz icing sugar
80g/ 3oz butter
zest of 1 lemon
1 teaspoon yellow food colouring
25ml/ ¾ fl oz fresh cream

Cupcake preparation:

Preheat oven to 180°C/ 356°F.
In a bowl, mix the butter and sugar.
Add the eggs, then the flour, baking powder and the milk. Mix together.
Pour the mixture into small, silicone cupcake or muffin baking cups.
Bake in the oven on 180°C/ 356°F for 20 minutes.

Icing preparation:

Mix the icing sugar, butter, lemon zest, food colouring and the cream until smooth.
Prepare the pastry bag, insert the fluted nozzle.
Place the icing in the pastry bag and decorate the cupcakes.

D Haselnuss-Schoko Cupcake mit Glasur aus dem Spritzbeutel

Zutaten für 12 bis 16 Cupcakes
Cupcakes <div>150 g Mehl <p>100 g Butter</p> 1 Naturjoghurt <p>100 g dunkle Schokolade</p> 2 Eier <p>1 Päckchen Backpulver</p> 50g gehackte Haselnüsse</div>
Glasur <div>120 g Butter <p>240 g Puderzucker</p> 2 TL Lebensmittelfarbe</div>

Zubereitung der Cupcakes
Ofen auf 180 °C vorheizen
Schokolade in Stücke brechen und in der Mikrowelle oder im Wasserbad mit der Butter schmelzen
Einige Minuten lang abkühlen lassen
Joghurt und Eier zufügen und vermengen
Mehl, Zucker, Backpulver und gehackte Haselnüsse in einer Schüssel vermengen
Mischung in die geschmolzene Schokolade geben
Teig in die Cupcake- oder Muffin-Förmchen aus Silikon geben und 25 Minuten bei 180 °C im Backofen backen
Abkühlen lassen

Zubereitung der Glasur
Butter, Puderzucker und Lebensmittelfarbe vermengen und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten
Spritzbeutel mit Tülle griffbereit halten
Glasur in den Spritzbeutel füllen und die Cupcakes verzieren

NL Chocolate cupcakes met hazelnoten, glazuren met de spuitzak

Ingrediënten voor 12 tot 16 cupcakes
Cupcakes <div>150 g meel <p>100 g boter</p> 1 naturelyoghurt <p>100 g pure chocolade</p> 2 eieren <p>1 zakje bakpoeder</p> 50 g fijngehakte hazelnoten</div>
Suikerglazuur <div>120 g boter <p>240 g glazuursuiker</p> 2 theelepels voedingsmiddelenkleurstof</div>

Bereiding van de cupcakes:
Verwarm de oven voor op 180°C.
Breek de chocolade in stukken en verwarm samen met de boter in de magnetron of au bain marie.
Laat enkele minuten afkoelen.
Voeg de yoghurt en de eieren toe, daarna doorroeren.
Vermeng het meel, de suiker, het bakmeel, en de gehakte noten in een kom.
Voeg na bereiding dit mengsel toe aan de chocolade.
Giet het beslag over in kleine cupcakevormen of siliconen muffinvormen en laat 25 minuten bakken op 180°C.
Laten afkoelen.

Bereiding van de suikerglazuur:
Vermeng de boter, de suikerglazuur en de kleurstof tot er een egaal beslag ontstaat.
Maak de spuitzak gereed met de geribbelde spuitmond.
Doe de suikerglazuur in de spuitzak en versier de cupcakes.

Zitronen-Cupcake mit Glasur aus dem Spritzbeutel

Zutaten für 12 Cupcakes
Cupcakes <div>200 g Zucker <p>150 g Mehl</p> 60 g Butter <p>2 Eier</p> 2 TL Backpulver <p>160 ml Milch</p> die Schale einer Zitrone</div>
Glasur <div>250 g Puderzucker <p>80 g Butter</p> die Schale einer Zitrone <p>1 TL gelbe Lebensmittelfarbe</p> 25 ml Sahne</div>

Zubereitung der Cupcakes
Ofen auf 180° vorheizen
Butter und Zucker in einer Schüssel verrühren
Erst Eier dann Mehl, Backpulver und Milch zufügen und vermengen
Teig in die kleinen Cupcake- oder Muffin-Förmchen aus Silikon geben
20 Minuten bei 180 °C im Backofen backen

Zubereitung der Glasur
Puderzucker, Butter, die Schale einer Zitrone, Lebensmittelfarbe und Sahne vermengen und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten
Spritzbeutel mit Tülle griffbereit halten
Glasur in den Spritzbeutel füllen und die Cupcakes verzieren

Citroencupcake, glazuren met de spuitzak
Ingrediënten voor 12 tot 16 muffins
Cupcake <div>200 g suiker <p>150 g meel</p> 60 g boter <p>2 eieren</p> 2 theelepels bakpoeder <p>160 ml melk</p> de fijngesneden buitenste schil van een citroen</div>
Suikerglazuur <div>250 g glazuursuiker <p>80 g boter</p> de fijngesneden buitenste schil van een citroen <p>1 theelepel voedingsmiddelenkleurstof</p> 25 ml vloeibare crème fraîche</div>

Bereiding van de cupcakes:
Verwarm de oven voor op 180° C.
Vermeng de boter en de suiker in een kom.
Voeg de eieren en vervolgens het meel, het bakpoeder en de melk toe.
Door elkaar roeren.
Giet het beslag over in kleine cupcakevormen of siliconen muffinvormen.
Laat 20 minuten bakken in de oven op 180°C.

Bereiding van de suikerglazuur:
Vermeng de glazuursuiker, de boter, de fijngesneden buitenste schil van een citroen, de voedingsmiddelenkleurstof en de crème tot er een egaal beslag ontstaat.
Maak de spuitzak gereed met de geribbelde spuitmond.
Doe de suikerglazuur in de spuitzak en versier de cupcakes.

E Cupcake de chocolate y avellana glaseado con manga pastelera

Ingredientes para 12 a 16 cupcakes
Cupcakes <div>150 g de harina <p>100 g de mantequilla</p> 1 yogur natural <p>100 g de chocolate negro</p> 2 huevos <p>1 bolsita de levadura química</p> 50 g de avellanas trituradas</div>

Glaseado

120 g de mantequilla

240 g de azúcar glas

2 cucharaditas de colorante alimentario

Preparación de los cupcakes:
Precaliente el horno a 180°C.
Partir el chocolate en trozos pequeños y fundirlo en el microondas o al baño maría con la mantequilla.
Dejar enfriar algunos minutos.
Añadir el yogur y los huevos.
Mezclar.
En una ensaladera, mezclar la harina, el azúcar, la levadura y las avellanas trituradas.
Incorporar esta mezcla a la preparación del chocolate.
Verter la preparación en pequeños moldes de cupcake o muffin de silicona y hornear 25 minutos a 180°C.
Dejar enfriar.

Preparación del glaseado:
Mezclar la mantequilla, el azúcar glas y el colorante hasta obtener una pasta homogénea.
Preparar la manga pastelera con el molde acanalado.
Disponer el glaseado en la manga pastelera y decorar los cupcakes.

I Cupcake cioccolato nocciola, glassatura con tasca da pasticceria con bocchette

Ingredienti per 12-16 cupcake
Cupcake <div>150 g di farina <p>100 g di burro</p> 1 yogurt bianco <p>100 g di cioccolato fondente</p> 2 uova <p>1 bustina di lievito chimico</p> 50 g di nocciole tritate</div>
Glassatura <div>120 g di burro <p>240 g di zucchero a velo</p> 2 cucchiaini di colorante alimentare</div>

Preparazione dei cupcake:
Riscalda il forno a 180°C.
Fai a pezzetti il cioccolato e fallo fondere nel microonde o a bagnomaria insieme al burro.
Lascia raffreddare alcuni minuti.
Aggiungi lo yogurt e le uova e mescola il tutto.
In un'insalatiera, mescola la farina, lo zucchero, il lievito e le nocciole tritate.
Incorpora il tutto al preparato al cioccolato.
Versa il preparato in dei piccoli stampi in silicone per cupcake o muffin e fai cuocere 25 minuti in forno a 180°C.
Lascia raffreddare.

Preparazione della glassatura:
Mescola il burro, lo zucchero a velo e il colorante, fino a ottenere un impasto omogeneo.
Prepara la tasca da pasticceria con la bocchetta scanalata.
Inserisci la glassatura nella tasca da pasticceria e decora i tuoi cupcake.

Cupcake al limón glaseado con manga pastelera

Ingredientes para 12 cupcakes
Cupcake <div>200 g de azúcar <p>150 g de harina</p> 60 g de mantequilla <p>2 huevos</p> 2 cucharaditas de levadura química <p>160 ml de leche</p> la piel de un limón</div>

Glaseado

250 g de azúcar glas

80 g de mantequilla

la piel de un limón

1 cucharadita de colorante alimentario amarillo

25 ml de nata líquida

Preparación de los cupcakes:
Precalentar el horno a 180° C.
En una ensaladera, mezclar la mantequilla con el azúcar.
Añadir los huevos, luego la harina, la levadura química y la leche.
Mezclar.
Verter la preparación en pequeños moldes de cupcake o muffin de silicona.
Hornear durante 20 minutos a 180°C.

Preparación del glaseado:
Mezclar el azúcar glas, la mantequilla, la piel del limón, el colorante y la nata hasta obtener una pasta homogénea.
Preparar la manga pastelera con el molde acanalado.
Disponer el glaseado en la manga pastelera y decorar los cupcakes.

Cupcake al limone, glassatura con tasca da pasticceria con bocchette
Ingredienti per 12 cupcake
Cupcake <div>200 g di zucchero <p>150 g di farina</p> 60 g di burro <p>2 uova</p> 2 cucchiaini di lievito chimico <p>160 ml di latte</p> La scorza di un limone</div>

Glassatura
250 g di zucchero a velo <p>80 g di burro</p> La scorza di un limone <p>1 cucchiaino di colorante alimentare giallo</p> 25 ml di panna liquida
Preparazione dei cupcake: Riscalda il forno a 180°C. In un'insalatiera, mescola il burro e lo zucchero. Aggiungi le uova, la farina, il lievito chimico e il latte. Mescola. Versa il preparato in piccoli stampi in silicone per cupcake o muffin. Cuoci durante 20 minuti in forno a 180°C.

Preparazione della glassatura:
Mescola lo zucchero a velo, il burro, la scorza di limone, il colorante e la panna, fino a ottenere un impasto omogeneo.
Prepara la tasca da pasticceria con la bocchetta scanalata.
Inserisci la glassatura nella tasca da pasticceria e decora i cupcake.

J Héーゼルナッツとチョコレートのカップケーキ、ベーストリーバッグによるグラサージュ

材料(カップケーキ12～16個分)
カップケーキ <div>小麦粉 150g <p>バター 100g</p> プレーンヨーグルト 1個 <p>ブラックチョコレート 100g</p> 卵 2個 <p>ベーキングパウダー 1袋(11g)</p> ヘーゼルナッツ(砕いたもの) 50g</div>

グラサージュ

バター 120g

パウダーシュガー 240g

食用色素 小さじ2杯

カップケーキの作り方
オープンをあらかじめ180℃に温めておく。
チョコレートを細かく砕き、バターを加えて、電子レンジもしくは湯煎で溶かす。
数分間冷やしておく。
ヨーグルトと卵を加え、混ぜ合わせる。
ボウルに小麦粉、砂糖、ベーキングパウダーと砕いたヘーゼルナッツを入れ、混ぜ合わせる。
これを先程のチョコレートに入れて、混ぜ合わせる。
出来上がった生地は、シリコン製のカップケーキ／マフィン型に入れ、180℃で25分間焼く。
冷ましておく。

グラサージュ
バター、パウダーシュガー、食用色素を均一になるまで混ぜ合わせる。
ベーストリーバッグにぎざぎざ型の口金をつける。
ベーストリーバッグに生地を入れて、カップケーキに飾り付けをする。

レモンのカップケーキ、ベーストリーバッグによるグラサージュ

材料(カップケーキ12個分)
カップケーキ <div>砂糖 200g <p>小麦粉 150g</p> バター 60g <p>卵 2個</p> ベーキングパウダー 小さじ2 <p>牛乳 160cc</p> レモン果皮 一個分</div>

グラサージュ

パウダーシュガー 250g

バター 80g

レモン果皮 一個分

食用色素 黄色 小さじ1

生クリーム(液状) 25cc

カップケーキの作り方
オープンをあらかじめ180℃に温めておく。
ボウルにバターと砂糖を混ぜ合わせる。
卵を加えて混ぜ合わせ、さらに小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳を加え、混ぜる。
出来上がった生地は、シリコン製のカップケーキ／マフィン型に入れ、180℃で20分間焼く。

グラサージュ
パウダーシュガー、バター、レモン果皮、食用色素、生クリームを均一になるまで混ぜ合わせる。
ベーストリーバッグにぎざぎざ型の口金をつける。
ベーストリーバッグに生地を入れて、カップケーキに飾り付けをする。

mastrad[®]
L'ART DE L'UTILE

Créé et distribué par /
Designed and distributed by
© Mastrad SA 2011
F 75012 PARIS
Tél +33 (0) 1 49 26 96 00