

# Cup Cake Maker

## Pour votre sécurité

Prenez connaissance des informations de sécurité suivante, même si vous êtes familier avec la manière dont l'appareil fonctionne.

- Cet appareil sert à l'usage domestique uniquement. N'utilisez cet appareil que dans le cadre prescrit par ce manuel.
- Cet appareil ne doit pas être laissé à la portée d'enfants ou de personnes ayant des troubles physiques ou mentaux.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil avec des câbles, des prises ou des pièces endommagées.
- Si le câble principal ou une pièce de l'appareil est défectueuse, la réparation ne peut alors que s'effectuer chez des réparateurs agréés.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous même.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, ni aucun autre liquide.
- Nettoyez complètement l'appareil avant la première utilisation, comme décrit dans ce manuel, pour enlever les résidus de production.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! La surface de l'appareil sera extrêmement chaud, dans ce cas, n'utilisez QUE les poignées pour le toucher.
- Faites toujours attention à l'hygiène lors de vos préparations, n'oubliez pas de nettoyer l'appareil avant et après utilisation comme décrit dans ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et gardez le à distance des matériaux inflammables (rideaux, etc.).
- Ne jamais mettre aucune partie de l'appareil à proximité ou sûr des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser l'appareil près de l'évier ou de toute source potentielle d'eau.
- Ne jamais laisser le câble principal pendre de la table et toucher une surface chaude. Utilisez l'appareil sur une surface à température ambiante.
- Avant l'utilisation, vérifiez que les informations relatives au voltage sont compatibles avec votre fournisseur d'électricité.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

Dans le cadre de notre engagement continu en faveur de l'évolution technologique, nous nous réservons le droit de changer le produit, son emballage ou ses notices.

## Idées & exemples

### Cup Cake « Clown »

Utilisez un vide-pomme pour retirer le centre du Cup Cake.

Remplissez le trou avec de la confiture de prune. Utilisez une cuillerée de crème au beurre pour faire une tête de clown, avec les yeux, le nez et la bouche faits avec du chocolat glacé. Ajouter une cuillerée de crème au beurre coloré (utilisez de chocolat ou des aliments colorés pour la colorer) sous la tête. Roulez le centre du Cup Cake au préalablement enlevé et ajoutez le au Cup Cake comme chapeau.

### Cup Cake Fraise

Utilisez un vide-pomme pour retirer le centre du Cup Cake. Remplissez le trou avec des fraises coupées.

Mélangez des fraises mises en purée avec de la crème fouettée et remplissez le Cup Cake avec la crème de fraise. Décorez le Cup Cake avec une fraise, du sucre et une feuille de menthe.

### Cup Cake « café viennois »

Coupez le centre d'un Cup Cake Vanille. Remplissez le trou avec de la crème de café. Décorez le Cup Cake avec une spirale de crème de café, autant que vous le voulez (3 couches par exemple). Ajoutez un grain de café comme pour « la cerise sur le gâteau ».

## Suggestions décoratives de Pepi Rössler & Horst Fuchs

- Toujours laisser les Cup Cakes reposer 30 minutes avant de les décorer, ceci pour que la décoration reste plus longtemps.
- C'est toujours mieux de préparer ses décorations de Cup Cake et de les remplir lorsqu'ils sont frais.
- Si vous voulez les préparer en avance et en stocker une grande quantité, il faut toujours couvrir la surface avec du film plastique. Ceci évitera le durcissement.
- Si la crème est trop liquide, ajoutez de la crème fouettée petit à petit pour résoudre le problème. Ne pas trop en rajouter – ça met quelques minutes à prendre. Vous pouvez ensuite être sûr que la crème sera raffermis et restera fraîche plus longtemps.
- Essayez et expérimentez vos nombreuses idées pour préparer, garnir et décorer vos Cup Cakes à la maison. Tout est possible, laissez libre cours à votre imagination, et surprenez vos proches.

## Qu'est ce qu'un Cup Cake ?

Un Cup Cake est un petit gâteau qui tient dans la main, généralement rempli de crème et de décorations.

A l'origine, la pâte était cuite dans une petite coupe, d'où le nom « Cup Cake ». De nos jours, les Cup Cake sont généralement cuites dans un moule à muffin. Il les faut distinguer des « mug cakes ».

Même si les Cup Cakes et les muffins sont proches, ce n'est pas la même chose. Ils diffèrent en apparence et en goût. Les Cup Cakes étant plus sucrés et faits avec une pâte plus fine.

Les Cup Cakes sont moelleux car la pâte est battue, alors que pour la pâte à muffin, les ingrédients chauds et froids sont brièvement mélangés ensemble avec une cuillère.

Les Cup Cakes deviennent vraiment délicieux lorsqu'on ajoute de la crème sur le dessus. En général, on décore le tout avec un fruit coupé, un peu de chocolat ou encore du sucre.

Le choix vous revient de remplir votre Cup Cake avec n'importe quel type de crème (fromage frais, crème fouettée, etc.). On peut remplir son Cup Cake avec une spatule ou avec une poche à douille.

Il n'y a pas de limite à votre imagination en ce qui concerne la création de Cup Cakes, mais il y a une chose qu'ils ont en commun : **Avec une tasse de thé ou café pendant l'hiver ou pour un dessert spécial pour deux – les Cup Cakes sont parfaits pour toutes les occasions.**

### The Cup Cake Maker

Clip de fermeture.

Moitié supérieure de l'appareil, avec revêtement non collant.

Moitié inférieure de l'appareil, avec revêtement non collant.

6 Cup Cakes parfaits après 8-10 minutes approximativement (en fonction de la cuisson voulue).

### Préparation & Cuisson

#### Avant la première utilisation

Pour retirer tout résidu ou odeur de l'appareil, chauffez le environ 10 minutes en position close. Vérifiez que la pièce est bien ventilée pendant ce laps de temps !

Nettoyez l'appareil après qu'il se soit refroidi de la manière décrite au chapitre nettoyage.

#### Chauffage

- Fermer les deux moitiés de l'appareil et le verrouiller.
- Branchez les prises ; la lumière rouge de contrôle s'allumera alors et l'appareil commencera à chauffer.
- La lumière verte veut dire que l'appareil est prêt, elle s'affichera après 6-8 minutes de chauffe.

Votre Cup Cake Maker est alors à température idéale, et est prêt à être utilisé.

### Garnitures décoratives des Cup Cakes

#### Fourrage à la Crème au beurre

250g de beurre ou margarine, adoucie

1 petite bouteille d'extrait de vanille

750g de sucre glace (sans grumeaux !)

50ml de crème fraîche

Crémez légèrement le beurre ou la margarine avec l'extrait de vanille. Ajoutez le sucre glace petit à petit tout en remuant bien. Ajoutez la crème petit à petit, et remuez jusqu'à ce que la crème soit bien mélangée et soit bien onctueuse. Mettez plus de liquide si vous voulez que le fourrage soit plus léger.

#### Chocolat glacé

Mélangez 25g de beurre avec 75g de chocolat râpé.

Faire fondre pendant environ 30 secondes au micro onde (peut changer en fonction du micro onde). Laissez la mixture refroidir, et décorez le tout en fonction de vos envies.

#### Crème vanillée

Adoucir 150g de beurre ou de margarine dans un bol.

Ajouter 300g de sucre glace, 1 cuillère à soupe de d'eau bouillante avec quelques gouttes d'extrait de vanille. Utilisez un mixeur manuel avec vitesse moyenne jusqu'à ce que la crème soit douce et légère. Rafraîchissez et mélangez le tout avant l'utilisation.

#### Crème chocolatée

C'est la même préparation que pour la crème vanillée, mais d'abord, remuez 4 cuillères à café de chocolat liquide (ou de poudre de cacao) dans de l'eau bouillante dans un second bol. Rajoutez ce dernier aux autres ingrédients.

#### Fromage Frais (doux et léger)

Utilisez un mixeur manuel pour battre 300g de fromage frais jusqu'à ce qu'elle devienne bien crémeuse. Ajoutez progressivement le jus de citron et mixez.

Ajoutez 4 cuillères à soupe de sucre glace et mixez. L'utilisation de colorants est très facile.

### Différents type de recettes pour votre pâte.

#### La pâte « huile »

250g de sucre, 250g de farine, 6 œufs de taille normal, 1/8 litre d'eau, 1/8 litre d'huile,

Mélangez la crème, le sucre, les œufs, l'huile, puis ajouter progressivement la farine (ne mélangez pas trop),

**CONSEIL** : l'eau peut être remplacée par du café froid si vous préférez (pâte Mocha) !

### La pâte « œufs lourds »

3 œufs (chacun faisant environ 60g – pesez les œufs, vous vous servirez de ce poids avec les autres ingrédients),  
Beurre ou margarine, farine, sucre, 1 sachet de levure, 1 sachet de sucre vanillé.

Pesez les œufs (utilisé après comme poids témoin) et pesez ensuite la même chose de beurre, farine et de sucre. Séparez les œufs et battez les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent solides. Crématisez vos jaunes d'œufs et votre beurre, ajoutez du sucre et du sucre vanillé. Puis ajouter progressivement la farine et la levure.

### Les 2 types de pâtes se cuisent de la même façon.

Mettez votre appareil Cup Cake Maker en préchauffage et remplacez les trous avec votre pâte (ne le remplissez que de moitié car la pâte va beaucoup gonfler. Faire cuire jusqu'à ce que la pâte soit assez dorée (environ 8-10 min.).  
Enlevez les Cup Cakes et laissez refroidir.

### Recettes de Cup Cakes (basiques)

#### La recette de base :

150g de beurre ou margarine  
150g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
4 œufs de taille normale  
250g de farine, tamisée  
1 sachet de levure

#### Préparation

Crémé le beurre, le sucre et le sucre vanillé, puis ajoutez les œufs un à un. Mélangez la farine avec la levure et ajoutez progressivement la mixture de sucre/farine/beurre, mélangez le tout sans arrêts.

Mettez votre appareil Cup Cake Maker en préchauffage et remplacez les moules avec votre pâte (ne le remplissez que de moitié car la pâte va beaucoup gonfler). Faire cuire jusqu'à ce que la pâte soit assez dorée (environ 8-10 min.).

Enlevez les Cup Cakes et laissez refroidir.

#### Cup Cakes Stracciatella

Préparez votre pâte basique (voir ci-dessus),  
150g de chocolat.

râpez le chocolat, ajoutez la pâte et faire cuire dans le Cup Cake Maker.

#### Cup Cakes Noisette

Préparez votre pâte basique (voir ci-dessus),  
75g de noisettes moulues,.

Ajoutez les noisettes moulues à la pâte et faire cuire dans le Cup Cake Maker.

#### Cup Cakes Prunes

Préparez votre pâte basique (voir ci-dessus),

2 cuillères à soupe de confiture de prunes (si possible diluée avec de la liqueur de prune). Mélanger la confiture de prunes avec la pâte et faire cuire dans le Cup Cake Maker. (Vous pouvez aussi couper le centre du Cup Cake après cuisson et le remplir de confiture de prunes.)

### Recettes de Cup Cakes au chocolat blanc

#### Ingrédients

130g de beurre, 130g de sucre glace  
200g de farine, 40g de poudre de cacao (vrai chocolat)  
1 cuillère à soupe de levure, 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude  
2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 œuf, un demi sachet de sucre vanillé  
80g de chocolat blanc, 1cl d'Amaretto

#### Préparation

Crémé le beurre et le sucre, puis, ajoutez progressivement l'œuf, la crème fraîche, l'Amaretto et le sucre vanillé. Enfin, ajoutez la farine, mélangée au préalable avec la levure et la poudre de cacao.

Remplissez au tiers les moules de l'appareil avec la pâte, ajoutez le chocolat fondu puis rajoutez de la pâte. Laissez cuire environ 10-12 minutes.

### Cup Cakes au Mascarpone

#### Ingrédients

150g de beurre ou de margarine  
150g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé  
3 œufs de taille moyenne, 220g de farine  
2 cuillères à soupe de levure, 150 ml de lait  
250g de mascarpone, 50g de sucre glace  
Colorant rouge, amandes entières ou pilées

### Préparation

Crémé le beurre, le sucre et le sucre vanillé, ensuite, ajoutez les œufs un par un ; mélangez la farine et la levure, ajoutez la pâte et le lait puis mélangez bien.

Mettez votre appareil Cup Cake Maker en préchauffage et remplacez les moules avec votre pâte (ne le remplissez que de moitié car la pâte va beaucoup gonfler. Faire cuire jusqu'à ce que la pâte soit assez dorée (environ 8-10 min.).

Enlevez les Cup Cakes et laissez refroidir. Mélangez la mascarpone avec le sucre glace et votre colorant choisi au préalable. Remplir le « Cup Cake Decorator » et utiliser ce dernier pour finir la décoration des Cup Cakes. Ajoutez les amendes pilées ou entière pour plus d'esthétique.

### Cup Cakes Vanille ou Chocolat

#### Ingrédients :

60g de beurre ou margarine  
250g de sucre, 2 œufs de taille moyenne,  
1 cuillère à soupe (10ml) d'extrait de vanille  
1 cuillère à café (5ml) de levure  
500g de farine (type 700)  
170ml de crème fraîche ou de lait de beurre

#### Préparation

Crémé le beurre et le sucre, Ajoutez progressivement les œufs et continuez à battre jusqu'à la mixture soit bien mélangée. Mélangez la farine et la levure. Ensuite, Ajoutez le mix de farine et le mix crémé à la crème fraîche jusqu'à ce que la pâte prenne. Ne touillez pas trop longtemps. Mettez votre appareil Cup Cake Maker en préchauffage et remplacez les trous avec votre pâte (ne le remplissez que de moitié car la pâte va beaucoup gonfler. Faire cuire jusqu'à ce que la pâte soit assez dorée (environ 8-10 min.). Enlevez les Cup Cakes et laissez refroidir.

Pour les Cup Cakes au chocolat, remplacez 1/3 de la farine par de la poudre de Cacao.

#### Suggestion de cuisson par Pepi Rössler & Horst Fuchs

- Vous pouvez également faire des Cup Cakes en achetant « ready-made cake mixtures » pour tarte de fruit. Préparez la pâte conformément aux instructions de préparation et ajoutez des portions au moule au Cup Cake Maker préchauffé.
- Les Cup Cakes sont prêts lorsqu'il possible de planter un cure dents dans leur cœur et qu'il ressort propre.
- Les moules du Cup Cake Maker peuvent être facilement rempli avec la pâte via une poche à douille. Gardez à l'esprit que la pâte va gonfler, ne remplissez donc pas trop les moules.

### Cup Cakes Surprise

#### Ingrédients

230ml d'eau  
30g de poudre de cacao  
160g de mayonnaise  
1 cuillère à soupe de fromage blanc (40%)  
150g de farine.  
60g de Maizena  
200g de sucre en poudre  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
1 sachet de levure

#### Préparation

Mélanger la farine, le Maizena, le sucre, le bicarbonate de soude. Faire bouillir l'eau, ajouter la poudre de cacao et laisser refroidir. Ajouter la mayonnaise et le fromage blanc à la mixture de poudre de cacao et mixer avec la mixture de farine pour former une petite pâte (cette dernière sera un peu liquide). Mettez votre appareil Cup Cake Maker en préchauffage et remplacez les trous avec votre pâte (ne le remplissez que de moitié car la pâte va beaucoup gonfler. Faire cuire jusqu'à ce que la pâte soit assez dorée (environ 8-10 min.). Enlevez les Cup Cakes et laissez refroidir.

#### Ingrédients de décoration

1 plaque de chocolat blanc  
300 de fromage frais  
75g de beurre, presque liquéfié

#### Préparation

Faire fondre le chocolat blanc avec de l'eau chaude. Utiliser un mixeur manuel pour battre le fromage frais, ajoutez progressivement le chocolat blanc presque liquide et le beurre. Ajoutez ces ingrédients avec attention et ne battez pas trop !

Laissez la crème refroidir un instant au frigo et ensuite remplissez les Cup Cakes refroidis pendant que la mixture est encore facile à séparer. Décorez comme bon vous semble avec des fleurs de sucres, des feuilles de chocolat, par exemple.