



## Cupcake Baies noires

### I - Composition

Cupcake Cassis  
Topping Fromage Blanc Myrtille

### II - Cupcake Cassis

DAWN® Mix Cream Cake	1000 g
Oeuf	350 g
Beurre (ou huile)	300 g
Eau	250 g

Mélanger 1 minute en vitesse lente, puis 3 min en vitesse moyenne. Ajouter 150 g de DAWN® FruitFilling Premium Cassis. Pocher dans des caissettes et cuire 20-25 minutes à 180°C.

### III - Topping Fromage Blanc Myrtille

Fromage frais	460 g
Crème liquide	180 g
Sucre glace	120 g
DAWN® Compound Myrtille	60 g

Battre le fromage et le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et crémeuse. Ajouter ensuite la crème liquide très froide pour épaisir le mélange et aromatiser avec le Compound.

### IV - Montage

Dresser une rosace de Fromage Frais à la myrtille sur vos cupcakes et décorer à l'aide de fruits frais.

