

Cuisipro.

Cupcake Corer & Decorating Set
Instructions and recipes





Center Corer onto cupcake. Simply twist the corer into centre of cupcake. Stop when guard touches cupcake.

Placer l'extracteur au centre du petit gâteau. Faire simplement tourner l'extracteur en le faisant pénétrer dans le gâteau. Arrêter le mouvement lorsque la butée atteint le gâteau.

Coloque el aparato centrado sobre la magdalena. Simplemente gire el rellenedor para introducirlo en el centro de la magdalena. Deténgase cuando el extremo protector toque la magdalena.

Die Schneide in der Mitte des Cupcake positionieren. Den Ausstecher in die Mitte des Cupcake drehen, bis die Schutzvorrichtung den Cupcake berührt.



Remove corer from cupcake. Push plunger down to remove core.

Retirer l'extracteur du gâteau. Appuyer sur le piston pour retirer le centre du petit gâteau.

Retire el rellenedor de la magdalena. Presione el émbolo para retirar el centro.

Den Ausstecher aus dem Cupcake ziehen. Den Kolben nach unten drücken um das Kucheninnere zu entfernen.



Fill hole in cupcake with filling. Use squeeze bottle and spatula for icing and decorating. For thick fillings use squeeze bottle without tips.

Remplir de garniture le trou central du petit gâteau. Utiliser les flacons pressables et la spatule pour le glaçage et la décoration. Pour une garniture plus épaisse, employer un flacon pressable sans buse à glacer.

Llene el agujero con el relleno. Use las botellas con pico vertedor y una espátula para aplicar la cobertura y decorar. En el caso de rellenos espesos, use la botella con pico vertedor sin colocarle la punta.

Füllung in das Loch geben. Benutzen Sie Spritzbeutel und Tortenheber zum Glasieren und Dekorieren. Für dicke Füllungen empfehlen sich Spritzbeutel ohne Tüllen.

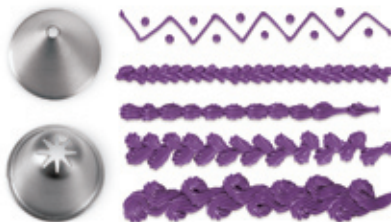


To use squeeze bottle, apply gentle pressure and move tip at consistent speed over cupcake. To stop, release pressure and lift bottle.

Pour utiliser le flacon pressable, appliquer une pression modérée et déplacer l'extrémité sur le gâteau à une vitesse régulière. Pour arrêter, cesser de presser le flacon et le soulever.

Para utilizar la botella con pico vertedor, apriétela suavemente y mueva la punta a una velocidad constante sobre la magdalena. Para detenerse, deje de apretar la botella y levántela.

Zur Anwendung den Spritzbeutel sanft drücken und die Tülle mit gleichmäßiger Geschwindigkeit über den Cupcake führen. Wenn Sie fertig sind, hören Sie auf zu drücken und heben Sie den Beutel.



Use round tip to create delicate writing and patterns, and floral tip for designs and filling.

Utiliser une buse arrondie afin de former des lettres et des motifs délicats, ou encore une buse florale pour des motifs ou du remplissage.

Use la punta de boca redonda para crear formas delicadas y para escribir, y las puntas decorativas y para flores para hacer diseños y poner el relleno.

Benutzen Sie eine runde Tülle für zarte Schrift und Muster und eine Blütentülle für Verzierungen und Füllung.

Rinse bottle and tips before icing and filling hardens. If icing and filling hardens, soak bottles and tips in warm soapy water. Cupcake Corer, flexible spatula, bottles and tips are dishwasher safe – top shelf.

Rincer les flacons et les buses avant que le glaçage ne durcisse. Si le glaçage a eu le temps de durcir, faire tremper les flacons et les buses dans de l'eau tiède savonneuse. L'extracteur de centre pour petits gâteaux, la spatule flexible et les buses peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur.

Lave las botellas y las puntas antes de que la mezcla de cobertura se endurezca. Si el relleno se endurece, remoje las botellas y puntas en agua tibia con jabón. Tanto el rellenedor de magdalenas, como la espátula flexible, botellas y puntas se pueden lavar en la rejilla superior del lavaplatos.

Spülen Sie die Beutel und Tüllen aus, bevor die Glasur hart wird. Falls der Beutelinhalt erstarrt, lassen Sie die Beutel und Tüllen in warmem Seifenwasser einweichen. Der Cupcake-Ausstecher, der flexible Tortenheber, die Beutel und Tüllen sind spülmaschinengeeignet – oberes Fach.

Vanilla or Chocolate Buttermilk Cupcakes

(For Chocolate Buttermilk Cupcakes, substitute 1/3 cup (80 ml) flour for cocoa powder).

¼ cup (60 ml)	unsalted butter, softened
1 cup (250 ml)	sugar
2	eggs
2 tsp (10 ml)	vanilla extract
1 tsp (5 ml)	baking soda
2 cups (500 ml)	all purpose flour
2/3 cup (160 ml)	buttermilk

Pre-heat oven to 350F/180C. Line a 12 count muffin tin with paper muffin cups and set aside. In a mixing bowl, beat together butter and sugar until light. Add eggs one at a time beating to incorporate after each addition until well blended. In a large mixing bowl, combine baking soda and flour until well blended. Add 1/3 dry ingredients to the butter mixture followed by 1/3 buttermilk and beat to combine. Scrape down bowl and repeat alternating dry ingredients with buttermilk until all is added. Beat mixture until just combined, do not over mix. Divide batter equally between the 12 muffin cups and bake for 20 to 25 minutes or until a toothpick inserted into the center of the cupcake comes out clean. Remove from oven and cool on a cooling rack for 30 minutes. Remove cupcakes from the pan and let cool completely. Fill and decorate as desired.

Buttercream Filling

1 cup (250 ml)	unsalted butter, softened
1 tsp (5 ml)	pure vanilla extract
3 cups (750 ml)	icing sugar, sifted
2 to 4 tbsp (30 to 60 ml)	milk or cream

In a large bowl, beat together butter and vanilla until smooth. Add icing sugar and beat on low speed until just combined. Add milk and continue beating for four more minutes or until buttercream is well combined and light. Consistency can be adjusted as desired by adding more or less milk.

To make this icing chocolate:

In a small microwaveable bowl, combine 1 ½ tbsp (20 ml) of unsalted butter with 2 oz (60 g) unsweetened baking chocolate. Microwave on high for 30 seconds remove from oven and stir to combine. (Depending on your microwave you may have to add a bit more time). Let mixture cool slightly and blend into above icing mixture.

Decorating and Filling Ideas

Experiment with different ways to decorate and/or add flavor to your cupcakes.



Clown: Core a vanilla cupcake and save core. Fill hole with jellies. Place a ball of buttercream on cupcake and use candies to finish clown face. Decorate with jellies to create collar. Roll saved cupcake core in sprinkles and place on clown head for hat.

Oreo Cookie: Fill chocolate cupcake with a mixture of vanilla cream and crushed Oreo cookies. Use offset spatula to top cupcake with vanilla icing and squeeze bottles to decorate with melted chocolate.

Sophisticated Caramel: Fill chocolate cupcake with caramel sauce. Use squeeze bottle to decorate top with chocolate frosting and sprinkle with sea salt.

Black Forest Cupcake: Using squeeze bottle without icing tip, fill chocolate cupcake with cherry pie filling, top with real whipped cream and chocolate shavings

Boston Cream Cupcake: Using squeeze bottle without icing tip, fill vanilla cupcake with custard. Use offset spatula to spread a heavy chocolate glaze on top.

Peanut Butter Cup: Fill a cupcake with chocolate spread. Use offset spatula to top with peanut butter icing. Sprinkle with mini chocolate chips or shaved chocolate.

Strawberry Shortcake: Fill a chocolate muffin or cupcake with chopped strawberries. Mix cream and pureed strawberries together. Use squeeze bottle to top cupcake with strawberry cream. Finish with strawberry on top.



For further ideas visit www.cuisipro.com recipe section.

Petits gâteaux à la vanille ou au chocolat au babeurre

(Pour des petits gâteaux au chocolat au babeurre, remplacer 1/3 tasse (80 ml) de farine par du cacao en poudre.)

¼ tasse (60 ml)	beurre non salé ramolli
1 tasse (250 ml)	sucre
2	œufs
2 c. à thé (10 ml)	extrait de vanille
1 c. à thé (5 ml)	bicarbonate de soude
2 tasses (500 ml)	farine tout usage
2/3 tasse (160 ml)	babeurre

Préchauffer le four à 350 °F/180 °C. Placer des moules en papier à l'intérieur des 12 compartiments d'un moule à muffin et mettre celui-ci de côté. Dans un bol à mélanger, battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture légère. Ajouter les œufs, un à un, en battant le mélange entre chaque ajout. Bien mélanger le tout. Dans un grand bol à mélanger, bien mélanger le bicarbonate de soude et la farine. Ajouter le tiers des ingrédients secs au mélange de beurre, suivi du tiers du babeurre, puis battre le tout pour bien mélanger. Gratter les parois du bol et ajouter les ingrédients secs et le babeurre par alternance jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été incorporés. Battre le mélange jusqu'à consistance homogène. Ne pas trop battre. Déposer la pâte dans les 12 moules de papier et faire cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. Retirer les gâteaux du four et laisser refroidir sur une grille pendant 30 minutes. Retirer les petits gâteaux du moule et les laisser refroidir complètement. Garnir et décorer les gâteaux à votre goût.

Garniture à la crème au beurre

1 tasse (250 ml)	beurre non salé ramolli
1 c. à thé (5 ml)	extrait de vanille pure
3 tasses (750 ml)	sucre à glacer tamisé
De 2 à 4 c. à thé (de 30 à 60 ml)	lait ou crème

Dans un bol à mélanger, battre ensemble le beurre et la vanille jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Ajouter le sucre à glacer et battre à basse vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter le lait et continuer à battre pendant quatre minutes de plus ou jusqu'à consistance homogène et légère. Il est possible d'ajuster la consistance au besoin en ajoutant plus ou moins de lait.

Pour obtenir un glaçage au chocolat :

Dans un petit bol utilisable au four à micro-ondes, mélanger 1 c. à soupe (20 ml) de beurre non salé avec 2 oz (60 g) de chocolat à cuire non sucré. Faire cuire au four à micro-ondes pendant 30 secondes. Retirer du four et bien mélanger. (Selon le modèle de four à micro-ondes employé, le temps de cuisson peut varier.) Laisser le mélange refroidir légèrement, puis l'incorporer au mélange de sucre à glacer.

Idées de glaçage et de décoration

Il existe différentes façons de décorer les gâteaux et d'y ajouter de la saveur.



Clown : extraire le centre d'un petit gâteau à la vanille et mettre le centre de côté. Remplir le trou de confiture. Déposer une boule de crème au beurre sur le petit gâteau et utiliser des bonbons pour former un visage de clown. Utiliser de la confiture pour fabriquer un collier. Rouler le centre de gâteau mis de côté dans des brisures de bonbon et placer le centre sur la tête du clown pour créer un chapeau.

Biscuit Oreo : remplir un petit gâteau au chocolat d'un mélange de crème à la vanille et de biscuits Oreo en miettes. Employer une spatule coudée pour garnir le dessus du petit gâteau d'un glaçage à la vanille et utiliser un flacon pressable pour le décorer avec du chocolat fondu.

Caramel élaboré : remplir un petit gâteau au chocolat de sauce du caramel. Utiliser un flacon pressable afin de décorer le dessus du gâteau de glaçage au chocolat. Saupoudrer du sel de mer sur le glaçage.

Petit gâteau forêt noire : à l'aide d'un flacon pressable dépourvu de buse à glacer, remplir un petit gâteau au chocolat de garniture pour tarte aux cerises et garnir de vraie crème fouettée et de copeaux de chocolat.

Petit gâteau à la bostonnaise : À l'aide d'un flacon pressable dépourvu de buse à glacer, remplir un petit gâteau à la vanille de crème pâtissière. Employer une spatule coudée pour étendre une couche épaisse de glaçage au chocolat sur le dessus du gâteau.

Beurre d'arachide : à l'aide d'un flacon pressable muni d'une buse florale, remplir un petit gâteau de tartinade au chocolat. Utiliser ensuite une spatule coudée pour le couvrir de garniture au beurre d'arachide. Saupoudrer le gâteau de pépites ou de copeaux de chocolat.

Gâteau sablé aux fraises : remplir un muffin ou un petit gâteau au chocolat de fraises coupées. Mélanger de la crème à des fraises en purée. Utiliser un flacon pressable afin de garnir le dessus du gâteau de crème aux fraises. Déposer une fraise sur le dessus.

Pour une foule d'autres idées, consulter la section des recettes du site www.cuisipro.com.

