

**Bouquet de Cupcakes Printanier : Tutoriel complet**

**Recette pour 14 petits cupcakes :**

- 50g de beurre mou

- 50g de sucre en poudre

- 65g de farine

- 1 oeuf

- 1 CC de levure chimique

- 1 pincée de sel

- 1 tablette de 50g de chocolat-abricot

- 1 tablette de 50g de chocolat-menthe

- 2 CS de lait

Préparation :

Dans votre robot, battre le beurre mou coupé en dés avec le sucre

Ajouter l'oeuf et mélanger

Ajouter la farine, la levure et le sel et mélanger

[](http://storage.canalblog.com/62/34/629159/62526814.jpg)

Faire fondre dans 2 récipients distincts le chocolat et 1 CS de lait

Bien mélanger

[](http://storage.canalblog.com/14/06/629159/62526573.jpg)[](http://storage.canalblog.com/40/94/629159/62526732.jpg)

Ajouter la pâte dans chacun des récipients et mélanger

[](http://storage.canalblog.com/69/98/629159/62526885.jpg)

Verser dans des petits moules à cupcakes en silicone

[](http://storage.canalblog.com/82/77/629159/62526995.jpg)

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min environ

[](http://storage.canalblog.com/94/97/629159/62527065.jpg)

Laisser refroidir sur une grille

**Matériels pour un bouquet :**

Pour réaliser ce bouquet, il vous faudra : 1 paquet de mousse pour fleurs, des épingles avec des coccinelles, des minis fagots, 1 pot à crayon en bois brut, des fleurs en plastique, des feuilles vertes en azyme, 9 piques à brochette en bois, 9 caissettes à cupcake vertes, un fin ruban marron

[](http://storage.canalblog.com/32/89/629159/62527130.jpg)[](http://storage.canalblog.com/01/68/629159/62527670.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/04/36/629159/62527746.jpg)[](http://storage.canalblog.com/57/56/629159/62527993.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/22/33/629159/62528109.jpg)[](http://storage.canalblog.com/05/04/629159/62528243.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/85/00/629159/62528382.jpg)[](http://storage.canalblog.com/16/87/629159/62528452.jpg)

Réalisation :

Couper la mousse pour fleurs à la dimension du pot à crayon

[](http://storage.canalblog.com/07/15/629159/62528534.jpg)[](http://storage.canalblog.com/25/03/629159/62528611.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/57/73/629159/62528662.jpg)[](http://storage.canalblog.com/78/60/629159/62528751.jpg)

Insérer la mousse à l'intérieur du pot

[](http://storage.canalblog.com/48/70/629159/62528830.jpg)[](http://storage.canalblog.com/69/62/629159/62528880.jpg)

Prendre les piques à brochettes et piquer dans la mousse à neuf reprises

[](http://storage.canalblog.com/14/53/629159/62528924.jpg)

Placer les fagots de bois à l'intérieur du pot, tout autour

[](http://storage.canalblog.com/94/78/629159/62528997.jpg)[](http://storage.canalblog.com/33/63/629159/62529062.jpg)

Placer les petits noeuds sur chaque pique pour décorer

Couper à l'aide d'une grosse pince de bricolage la fleur en plastique et piquer chaque tige à l'intérieur du pot

Ajouter les pinces avec les coccinelles sur les piques en bois et les fleurs

[](http://storage.canalblog.com/11/17/629159/62529193.jpg)[](http://storage.canalblog.com/96/59/629159/62529281.jpg)

Réaliser un joli noeud avec le ruban marron et le placer autour du pot pour décorer

[](http://storage.canalblog.com/59/61/629159/62529342.jpg)

**Décoration cupcakes :**

- de la pâte à sucre blanche et jaune

- de la pâte d'amande verte

- des emportes-pièces en forme de fleurs

Réalisation :

Etaler votre pâte d'amande sur une fine couche de maïzena

Couper avec l'aide d'un emporte-pièce étoile ( 9 au total)

[](http://storage.canalblog.com/75/48/629159/62534446.jpg)

Etaler de la compote sur chaque cupcake

Placer votre pâte d'amande dessus et bien lisser

[](http://storage.canalblog.com/00/14/629159/62534502.jpg)

Réaliser des fleurs avec la pâte à sucre blanche et jaune

[](http://storage.canalblog.com/03/46/629159/62534555.jpg)

Les coller sur votre cupcake avec de l'alcool blanc

Laisser sécher pendant 30 min à température ambiante

Mettre les cupcakes dans les caissettes vertes

Enfoncer les 9 cupcakes sur les piques en bois

Vous pouvez admirer votre bouquet !!!

[](http://storage.canalblog.com/79/68/629159/62534818.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/72/20/629159/62534937.jpg)

**Si vous utilisez mon tuto et/ou l'idée d'un bouquet de cupcakes, merci de mentionner mon nom ainsi qu'un lien vers mon blog ;-)**