

**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



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

Bien mélanger



Ajouter la pâte dans chacun des récipients et mélanger



Verser dans des petits moules à cupcakes en silicone



Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min environ



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









Réalisation :

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





Insérer la mousse à l'intérieur du pot



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



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



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



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

 

**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)



Etaler de la compote sur chaque cupcake

Placer votre pâte d'amande dessus et bien lisser



Réaliser des fleurs avec la pâte à sucre blanche et jaune



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 !!!





**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 ;-)**