



Ananas déshydraté sur cupcakes Hummingbird



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Ananas déshydraté su cupcakes Hummingbird



the Smart Oven Air Fryer Pro



Préparation 10 minutes (ananas) / 20 minutes (cupcakes)
Déshydratation 14 heures / Cuisson 35 minutes



Rendement 12 cupcakes

1 petit ananas pas très mûr

Cupcakes Hummingbird

2 petites bananes, très mûres (environ 150 g/5 oz)

1 boîte de 440 g (15½ oz) d'ananas écrasés dans leur jus, égouttés

⅔ tasse (220 g) de sucre brut

¾ tasse (50 g) de noix de coco séchée

¾ tasse (180 ml) d'huile végétale

2 œufs, légèrement battus

1¼ tasse (220 g) de farine tout usage

1 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de cannelle

Glaçage au fromage à la crème et lime

¾ tasse (75 g) de beurre non salé, ramolli

1¼ tasse de sucre en poudre, tamisé

½ tasse (125 g) de fromage à la crème, ramolli

1 lime, zeste + 1 c. à soupe de jus

Méthode

1. Parer et peler l'ananas. À l'aide d'un couteau affûté, faire des tranches de 3 mm (¼ po) d'épaisseur. Déposer en une seule couche sur le panier de déshydratation.
2. Sélectionner DEHYDRATE/125°F (52°C) / SUPER CONVECTION/14 heures et activer le mode Rotate Remind. Placer le panier sur la grille à la position 4 et appuyer sur DÉMARRER.
3. Déshydrater durant 14 heures ou jusqu'à ce que l'ananas ait la texture du papier et se déchire facilement. Tourner le panier au signal Rotate Remind.
3. Insérer la grille à la position 6. Sélectionner BAKE/325°F (165°C) / CONVECTION/35 minutes et activer le mode Rotate Remind. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
4. Cuire les muffins 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Tourner le moule au signal Rotate Remind.
5. Sortir du four et déposer sur une grille pour refroidir complètement.
6. Pendant la cuisson des muffins, préparer le glaçage. À l'aide d'un batteur sur socle ou mélangeur à main de Breville, battre le beurre et le sucre en poudre jusqu'à consistance crémeuse et pâle. Incorporer le fromage à la crème et battre pour bien mélanger. Ajouter le zeste et le jus de lime et battre pour mélanger à peine.
7. Mettre le glaçage dans un sac à pâtisserie et garnir les cupcakes. Décorer chacun d'eux avec une fleur faite d'ananas déshydraté.
1. Dans un grand bol, écraser les bananes à la fourchette. Ajouter les ananas égouttés, le sucre, la noix de coco, l'huile et les œufs et mélanger. Tamiser la farine, la poudre à pâte et la cannelle au-dessus du mélange ananas-bananes et mélanger.
2. Chemiser 12 moules à muffins avec des caissettes en papier. Répartir la pâte dans chacun d'eux.

Cupcakes

Trucs pour déshydrater les fruits

Une bonne température pour déshydrater les fruits est 125°F (52°C). Le temps de déshydratation dépendra de l'épaisseur et du type de fruit. Plus le fruit est coupé mince, plus vite il se déshydratera et deviendra croustillant.

Certains fruits, comme les pommes, les poires et les bananes, peuvent décolorer durant le processus de déshydratation. Cela peut être évité en brossant les fruits avec de l'eau citronnée. Les fruits plus acides comme l'ananas ne bruniront pas autant.

Utiliser des fruits fermes pour déshydrater des morceaux entiers ou des tranches. Un fruit très mûr déshydraté est idéal pour le cuir de fruit.

Plus le fruit déshydraté est sucré, plus il est souple en raison de sa teneur élevée en sucre. Utiliser des ananas frais et fermes pour obtenir une couleur jaune pâle uniforme.



the Smart Oven Air Fryer Pro