

**CRONACA**

## Brescia, al via laboratorio intergenerazionale: anziani e bambini alle prese con i cupcake

*L'appuntamento è per il 21 marzo alla Residenza Vittoria di Brescia. Alla regia e alla guida del corso Alessandra Iaria*

Brescia, 20 marzo 2017 - Sapete preparare **un cupcake**? Si svolgerà domani, **21 marzo, alla Residenza Vittoria di Brescia del Gruppo Korian**, azienda leader nell'invecchiamento di qualità, il **laboratorio intergenerazionale** dedicato alla preparazione di questi dolcetti sotto la regia e la guida di **Alessandra Iaria**, già nota al panorama bresciano per i suoi corsi di cucina. L'evento fa parte di una serie di incontri organizzati dall'agenzia Amuleto Eventi con l'obiettivo di **aprire le porte** della Residenza Vittoria ai **cittadini bresciani** e si svilupperà sotto forma di **laboratorio per grandi e piccini**. Gli anziani insegneranno ai bambini ad avvicinarsi alla cucina e i bambini insegneranno agli anziani a liberare la propria fantasia, mischiando glasse colorate e gusti per creare il cupcake più buono. L'appuntamento, gratuito e aperto al pubblico previa iscrizione e fino a esaurimento posti, si svolgerà: martedì 21 marzo 2017 alla Residenza Vittoria, in Via Calatafimi 1, a Brescia, a partire dalle 16.45.

Ma per arrivare preparati alla lezione di cucina o avere un promemoria per future preparazioni, ecco che Alessandra Iaria ci regala **la top 10 dei perfetti cupcake**.

- Gli ingredienti devono essere tutti a temperatura ambiente: sia quelli per i cupcake, sia quelli per il frosting.

- Preparare l'impasto in questa successione: sbattere prima il burro con la frusta fino a renderlo pomatoso, poi aggiungere lo zucchero e le uova. Unire poi gli ingredienti asciutti (farina, agenti lievitanti, cacao già setacciati insieme) e quelli liquidi (latte, succo di frutta, essenze aromatiche già mescolati).

- Procuratevi dei pirottini colorati, che verranno inseriti in una teglia apposta, quella da muffin.

- La pastella deve riempire solo  $\frac{3}{4}$  del pirottino. Lievitando arriverà al bordo, o lo supererà appena al centro.

- I cupcake devono cuocere a 180°, in media una ventina di minuti. Controllate se sono pronti inserendo uno stuzzicadenti al loro centro, se uscirà asciutto toglieteli dal forno.

- I cupcake devono essere completamente freddi per poter essere glassati, ricoperti o decorati.

- Si possono decorare con con pasta di zucchero, creme al burro, creme al formaggio o glasse.

- Prima di decorarli con un disco di pasta di zucchero tagliato di misura con coppapasta rotondo, i cupcake devono essere ricoperti da uno strato di ganache o crema al burro.