

# Hamburger Cupcake

## Cupcake Hamburguesa

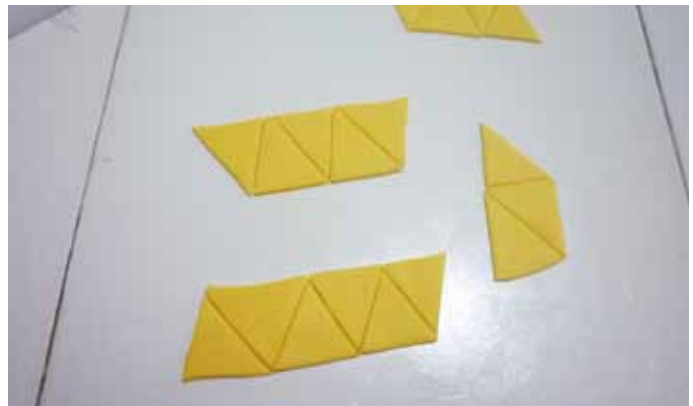
Osires Barbosa, Venezuela

These cupcakes make a great idea to make and sell. You can use fondant or modeling chocolate. Tint the paste with mustard colour to prepare the “bun” on top of the hamburger. Mold the top like a sliced hamburger bun. It should be the same size as the diameter of the cupcake. Place it on a convex former (bulges outward). Make rings of the same color to be used as the bottom “bun” slice.

*Este es un hermoso modelo de Cupcakes, que seguramente, cuando sepan que los realizas, te los encargaran por montones. Asi que, vamos a realizarlos. El primer paso es, con cubierta color mostaza, prepara la “tapa” de arriba del pan, con el diámetro del cupcake pero de forma ancha y con forma de pan. Prepara también cilindros de la misma cubiertas con los que formas un aro del mismo diámetro del cupcake, el cual será la parte inferior del pan.*



Make brown rings three times thicker than the bottom ring for the bun and the same diameter...this is the “meat”. Roll yellow paste thin and cut in triangles to imitate the processed yellow cheese. *Con cubierta color marrón, realiza un cilindro tres veces mas grueso que el anterior, y, con el mismo diámetro, forma un círculo, el cual será la carne de la hamburguesa. Con cubierta color amarillo, se estira y se cortan triángulos para hacer el efecto visual de queso.*



Cut green circles with a scalloped edge round cutter and ruffle the edges for the “lettuce”. Assemble the cupcake, first attach the yellow ring (bottom bun slice) with buttercream or royal icing. *A seguir prepara círculos de cubierta en color verde, y riza las orillas con una esteca de bola, para asemejar la lechuga y sus rizos naturales. Comienza entonces a armar el cupcake, primero por el aro inferior que asemeja el pan. Colócalo en el cupcake con un poquito de cubierta de crema de mantequilla o glass real.*



Then attach the brown rings (meat) and the yellow triangles (cheese). *Luego colocas el aro marrón que asemeja la carne y los triángulos de queso.*



Fill the empty space in the center with a nice filling (buttercream, marmalade, dulce de leche, etc.), then cover it with the green circles and attach the top “bun” with buttercream. Pipe little beads (round tip #2) with buttercream or royal icing in an off-white or beige color on the top “bun” for the sesame seeds or attach real sesame seeds. *Rellenas el espacio interior con crema, o mermelada y colocas el círculo que representa la lechuga y pegas la última tapa de pan con un poco de crema.* 🍷

