



MUFFINS AU CHOCOLAT ET À LA CRÈME DE FRAMBOISE AU PIMENT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

POUR LES MUFFINS

110 g	Beurre, fondu
170 ml	Lait
3	Œuf(s)
1 paquet	Sucre vanillé
120 g	Sucre glace
1 pincée	Sel
200 g	Chocolat noir, haché
250 g	Farine
20 g	Poudre de cacao
0.5 TL	Levure chimique
	Beurre, pour le plat

POUR LA CRÈME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Fruchtpüree Himbeere
160	Sucre
1 pincée	Piment en poudre
125 ml	Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

1. Pour les muffins, faire fondre le beurre, y incorporer le lait, les œufs, le sucre vanillé et le sucre glace.
2. Incorporer la moitié du chocolat haché à la masse.
3. Mélanger la farine avec le cacao et la levure chimique, ajouter le mélange à la masse de beurre et bien mélanger.
4. Verser la pâte dans les formes et y répartir le restant du chocolat haché.
5. Faire cuire les muffins environ 20 minutes au four à 180° C (chaleur tournante). Laisser refroidir.
6. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la purée de framboise, le sucre et le piment et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
7. Couper le couvercle des muffins refroidis et découper un cœur à l'aide d'un emporte-pièce.
8. Former un petit trou dans le fond des muffins, y répartir un peu de crème et y déposer le couvercle. Mettre les muffins un court instant au frais et servir.