TRANCHES ÉPICÉES AU CHOCOLAT BLANC

QimiQ AVANTAGES

- Économie de temps et de ressources
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n’est pas possible de trop le battre
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu’à 3 litres de crème

25

simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À GÂTEAU RECTANGULAIRE

POUR LA PÂTE

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Beurre, mou
125 g	Sucre
2	Œuf(s)
10 g	Sucre vanillé
125 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
125 g	Farine
1 cs	Levure chimique
1 cs	Épices pour pain d’épice
	Gingembre en poudre

POUR LA CRÈME

250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
140 ml	Lait
120 g	Chocolat blanc, fondu
	Zeste d’orange, râpée

PRÉPARATION

1. Pour la pâte, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu’á l’obtention d’une masse lisse.
2. Battre le beurre, le sucre, les œufs et le sucre vanillé jusqu’à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Ajouter par cuillerée le chocolat fondu et ensuite le QimiQ Classic.
4. Bien mélanger la farine avec la levure chimique, les épices pour pain d’épice et le gingembre en poudre et incorporer délicatement à la masse de QimiQ. Faire cuire la masse dans un moule à gâteau rectangulaire au four préchauffé à 160° C (convection naturelle) pendant environ 30 minutes.
5. Pour la crème, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
6. Ajouter le lait et battre jusqu’à obtenir le volume souhaité.
7. Incorporer le chocolat fondu et le zeste d’orange.
8. Couper le fond des tranches au milieu en deux et y répartir la moitié de la crème. Utiliser le restant de la crème pour la décoration.
9. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).