



PETITS GÂTEAUX À LA MOUSSE MANDARINE ET VANILLE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PETITS MOULES Ø 8 CM

POUR LE FOND

100 g Vanillekipferl: Petits biscuits à la vanille et aux amandes, émietté

35 g Beurre, fondu

POUR LA MOUSSE

150 ml Jus de mandarine

80 g Sucre

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

Zeste d'orange, von 1/2 Orange

Graines de 1 gousse de vanille

50 g Mascarpone

100 ml Crème entière, fouetté

3 Mandarines, pelée

PRÉPARATION

1. Pour le fond, mélanger les miettes de biscuit et le beurre et écraser dans 6 petits moules ronds (8 cm de diamètre).
2. Pour la mousse, porter à ébullition le jus de mandarine avec le sucre, réduire de moitié et laisser refroidir.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le jus de mandarine, le zeste d'orange et les graines de vanille et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée.
4. Verser la moitié de la préparation dans les moules, poser des morceaux de mandarine dessus et recouvrir du reste de la préparation. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Séparer les gâteaux des moules avec un couteau pointu, décorer selon l'envie et servir.