



CAKE POPS POUR LA SAINT-VALENTIN



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 20 CAKE POPS

POUR LE BISCUIT

5	Œuf(s)
140	Sucre
pincée	Sel
0.5	Orange(s), zeste finement râpé
2 cs	Huile végétale
150 g	Farine
15 g	Poudre de cacao

POUR LA MASSE DE BASE

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 g	Beurre, fondu
140 g	Sucre glace
180 g	Yogourt nature
4 cl	Liqueur de noix de coco
1	Orange(s), jus et zeste finement râpé
80 g	Noix de coco râpée

POUR LA DÉCORATION

200 g	Glaçage de chocolat blanc
	Colorant rouge alimentaire à base d'huile
	Granulés en sucre

PRÉPARATION

1. Pour le biscuit, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les blancs d'œufs avec le sel et le sucre en neige.
2. Mélanger les jaunes d'œufs avec le zeste d'orange et l'huile et incorporer le mélange aux œufs battus en neige. Mélanger la farine avec le cacao et incorporer le mélange aux œufs battus en neige.
3. Répartir la masse sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire au four préchauffé à 180° C (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir.
4. Pour la masse de base, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre fondu, le sucre glace, le yogourt, le jus d'orange, le zeste d'orange et la liqueur de noix de coco et bien mélanger.
5. Émietter le biscuit refroidi. Ajouter 400 g du biscuit et la noix de coco râpée à la masse de base et bien mélanger. Verser la masse sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et l'étendre au rouleau en forme rectangulaire sur une épaisseur de 3 cm. Bien réfrigérer.
6. Découper les formes souhaitées à l'aide d'un emporte-pièce ou former des boules.
7. Pour la décoration, faire fondre le glaçage de chocolat et teindre avec le colorant alimentaire pour obtenir la couleur souhaitée.
8. Tremper un par un le bout des bâtonnets pour les cake pops dans le chocolat et ensuite les piquer dans les formes. Tremper les cake pops dans le chocolat. Laisser égoutter le glaçage superflu.
9. Piquer les cake pops dans un bloc de polystyrène ou dans une mousse florale et laisser sécher un peu le glaçage. Décorer avec des granulés en sucre et laisser sécher entièrement. Conserver au réfrigérateur.