



# CUPCAKES À LA COURGE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### POUR LES CUPCAKES

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Beurre, fondu

**120 g** Sucre

**4** Œuf(s)

**0.5** Orange(s), zeste finement râpé

**15 ml** Huile de pépins de courge

**120 g** Petit-beurres, émiettés finement

**40 g** Farine

**10 g** Levure chimique

**120 g** Graines de courge, moulues

### POUR LE TOPPING

**250 g** QimiQ Whip, réfrigéré

**200 g** Potimarron

**50 g** Sucre de canne

**1 pointe(s)** Cannelle

**100** Fromage blanc, 20 % de matières grasses

**2 cl** Whiskey

**50 g** Sucre

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. Pour les cupcakes, fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre, le sucre, les œufs, le zeste d'orange et l'huile de pépins de courge et bien mélanger.
3. Y incorporer les petits-beurres, la farine, la levure chimique et les graines de courge.
4. Remplir dans des formes et faire cuire environ 25 à 30 minutes au four préchauffé. Laisser refroidir.
5. Pour le topping, éplucher le potimarron et les pommes et les couper en dés. Les mariner avec la cassonade et la cannelle et les faire braiser dans une casserole à couvert au four à 160° C. Réduire la masse en purée et laisser refroidir.
6. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient. Fouetter le QimiQ Classic Nature non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. L'ajouter au QimiQ Whip, ainsi que le fromage blanc, le whiskey, le sucre et 200 g de purée de potimarron et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité. Mettre au frais environ 1 heure.
7. Dresser le topping sur les cupcakes et garnir selon l'envie.