



# PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AUX MANDARINES



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>6 pièce(s)</b>	Œuf(s)
<b>300 g</b>	Sucre
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>1 pièce(s)</b>	Citron(s), le jus
<b>0.5 pièce(s)</b>	Citron(s), zeste finement râpé
	Arôme rhum
<b>250 g</b>	Farine, sans levure
	Beurre, pour le plat

## POUR LA MOUSSE AUX MANDARINES

<b>250 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>120 ml</b>	Jus de mandarine
<b>150 g</b>	Mascarpone
<b>100 g</b>	Mandarines, coupé en dés

## POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

<b>200 g</b>	QimiQ Whip , réfrigéré
<b>140 ml</b>	Lait
<b>100 g</b>	Sucre
<b>120 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>10 ml</b>	Grand Marnier

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. Pour la mousse aux mandarines, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
7. Ajouter le jus de mandarine et le mascarpone et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité. Incorporer les morceaux de mandarine.
8. Découper le biscuit à l'emporte-pièce et mettre dans les cercles à dessert. Remplir de moitié avec la mousse aux mandarines et mettre au frais pendant au moins 2 heures.
9. Pour la mousse au chocolat, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
10. Ajouter le lait et le sucre et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
11. Incorporer le chocolat fondu. Ajouter le Grand Marnier et mélanger.

12. Répartir la mousse au chocolat sur la mousse aux mandarines et remettre au frais pendant au moins 2 heures.