



GÂTEAU AU JAPONAIS ET AUX BAIES DE SUREAU



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE JAPONAIS

4 Blanc(s) d'œuf

150 g Sucre

90 g Amandes, moulues

1 pincée Sel

POUR LA CRÈME AUX BAIES DE SUREAU

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Demi-crème acidulée

0.5 Citron(s), jus et zeste finement râpé

400 g Compote de baie de sureau

1 pincée Cannelle, moulues

40 g Sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 150 °C (four à air pulsé).
2. Pour le japonais: battre les blancs d'œuf et le sel en neige ferme. Incorporer les amandes et mettre le mélange dans une poche à douille. Dresser 3 spirales sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les cuire 40 minutes dans le four chaud.
3. Pour la crème aux baies de sureau: battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la demi-crème acidulée, le zeste et le jus de citron, le sucre et la cannelle, et bien mélanger. Incorporer la crème à la compote de baies de sureau.
4. Répartir une partie du mélange sur l'un des fonds en japonais et recouvrir d'un deuxième disque. Répéter la procédure deux fois. Placer au moins 4 heures au réfrigérateur.