



TRANCHES AU LAIT POUR ENFANTS (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- La pâte reste sèche et fraîche plus longtemps
- Souligne le goût propre des ingrédients



Conseils

Le fromage frais peut aussi être remplacé par du fromage blanc.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

POUR LE SOL

6	Œuf(s)
150 g	Sucre cristallisé
1 cc	Sucre vanillé, fait maison
1 pincée	Sel
150 g	Farine tout usage
0.5 cc	Levure chimique
30 g	Poudre de cacao

POUR LA FARCE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Crème fouettée 36 % graisse
100 g	Fromage frais
25 g	Miel
1 cc, bonne	Sucre vanillé, fait maison

PRÉPARATION

1. Pour le fond de tarte : Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Placer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail et saupoudrer de sucre glace.
2. Insérer l'accessoire mélangeur. Mettre les œufs dans le bol du mixeur et mélanger pendant 4 minutes/37 °C/vitesse 3.
3. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel et fouetter sans récipient gradué pendant 10 min/niveau 3.
4. Ajouter la farine, la levure chimique et le cacao en poudre et mélanger pendant 6 secondes à la vitesse 3. Retirer l'accessoire de battage.
5. Répartir la pâte à biscuit sur la plaque préparée, lisser avec une carte à pâtisserie et cuire dans le four préchauffé pendant env. 10 minutes. Rincer le bol du mixeur.
6. Déposer le biscuit cuit sur le papier sulfurisé sucré, retirer délicatement le papier sulfurisé, laisser refroidir et couper en 2 couches.
7. Pour la garniture : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Ajouter la crème fouettée et la battre sans gobelet doseur à la vitesse 3 en observant (cela prend environ 30 secondes). Retirer l'accessoire de battage. Transférer la crème fouettée dans un bol.
8. Insérer l'accessoire mélangeur. Mettre le QimiQ Classic non refroidi, le fromage frais, le miel et le sucre vanillé dans le bol du mixeur et mélanger pendant 30 secondes/vitesse 3.
9. Ajouter la crème fouettée et incorporer pendant 5 secondes à la vitesse 2. Retirer l'accessoire de mélange et mélanger à nouveau brièvement avec la spatule.
10. Transférer la crème et la mettre au réfrigérateur pendant environ ½ heure. Placer une moitié de biscuit dans un cadre à pâtisserie, l'enduire de crème et la recouvrir de la deuxième moitié.

11.Laisser refroidir pendant au moins 4 heures, couper en 12 tranches et servir.