



TRANCHES À LA BANANE (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Les glaçures ne se cassent pas à la découpe
- Une préparation simple et rapide
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



Conseils

Décorer avec la sauce caramel.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

POUR LE FOND DE BISCUIT

5	Œuf(s), getrennt
1 pincée	Sel
130 g	Huile
130 g	Eau
220 g	Sucre
	Sucre vanillé
250 g	Farine
1 cc	Levure chimique

POUR LA GARNITURE

5 cs	Confiture d'abricots
8	Banane(s), coupé

POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
250 g	Crème fouettée 36 % graisse
80 g	Sucre

POUR LE GLAÇAGE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Chocolat, in Stücken
60 g	Beurre, in Stücken

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Pour le fond de biscuit : insérer l'embout mélangeur dans le bol du mixeur.
3. Faire monter les blancs d'œufs avec le sel pendant 4 minutes à la vitesse 3,5. Retirer l'accessoire de battage et transvaser les blancs en neige.
4. Mettre l'huile, l'eau, le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs dans le bol du mixeur, mélanger 20 secondes/vitesse 3,5.
5. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger 30 sec./vitesse 3.
6. Remettre le batteur en place, régler 15 s/vitesse 3 et ajouter les blancs en neige par le couvercle pendant que le batteur tourne et les incorporer délicatement.
7. Déposer la pâte sur une plaque à pâtisserie préparée avec du papier sulfurisé et un cadre de cuisson.

8. Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 18 minutes et laisser refroidir.
9. Etaler de la confiture sur le fond refroidi et recouvrir densément de bananes.
10. Pour la crème : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Ajouter la crème fouettée, la battre à la vitesse 3,5 en surveillant et la transvaser. Verser le QimiQ Classic Vanille non refroidi dans le bol du mixeur, mélanger à l'aide de l'accessoire mélangeur pendant 7 secondes à la vitesse 4. Ajouter le sucre, mélanger à nouveau 8 sec./vitesse 3. Ajouter la crème fouettée, mélanger pendant 5 secondes à la vitesse 2. Retirer l'accessoire de battage. Étaler la crème sur les bananes. Bien laisser refroidir. Nettoyer le bol du mixeur.
11. Pour le glaçage au chocolat : mettre le chocolat dans le bol du mixeur, broyer 10 sec./ vitesse 8. Ajouter le QimiQ Classic non refroidi et le beurre et faire fondre 3 min/50 °C/ vitesse 3. Laisser refroidir 10 min, puis répartir sur la crème. Laisser à nouveau bien refroidir jusqu'à ce que le glaçage soit ferme.

–
Pour le glaçage au chocolat : mettre le chocolat dans le bol du mixeur, broyer 10 sec./ vitesse 8. Ajouter le QimiQ Classic non refroidi et le beurre et faire fondre 3 min/50 °C/ vitesse 3. Laisser refroidir 10 min, puis répartir sur la crème. Laisser à nouveau bien refroidir jusqu'à ce que le glaçage soit ferme.