



CAKE POPS ÉPICÉS À L'AIL DES OURSES ET À LA LINETTE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à la cuisson



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

POUR LA BASE DE LA PÂTE CAKE POP

125 g QimiQ Sauce Base

100 g Beurre, fondu

3 Œuf(s)

130 g Farine complète d'épeautre

0.5 paquet Levure chimique

Ail des ours, frais

Sel

Poivre noir, fraîchement râpé

50 g Leinsamen, geschrotet, pour enrouler

POUR LA FARCE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

30 g Beurre, fondu

150 g Mascarpone

Ail des ours, frais

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

0.5 Citron(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Pour les Cake Pops: Remuer la base de sauce QimiQ et le beurre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger et assaisonner.
3. Mettre la masse dans le Cake Pop Maker et laisser cuire pendant env. 6 minutes. En sortir les Cake Pops et laisser bien refroidir.
4. Pour la farce: Remuer le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Doucement incorporer le beurre fondu.
5. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger et assaisonner.
6. Mettre la crème dans une poche à douille et remplir les Cake Pops avec ceci.
7. Rouler les Cake Pops dans la linette et servir.