



RIGOLOS PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT À LA CRÈME DE MANGUE

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

POUR LES PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT

250 g	Farine
0.5 sachet(s)	Levure chimique
125 g	Sucre
pincée	Sel
1 cs	Poudre de cacao
1 cs	Chocolat noir (40-60% de cacao), râpée
2	Œuf(s)
80 g	Beurre, fondu
200 ml	Lait
50 g	QimiQ Base crème, fondu

POUR LA CRÈME

200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Mangue, en conserve et égoutté, réduit en purée
40 g	Sucre
50 g	Fromage frais
100 g	Crème entière, fouetté

POUR LA DÉCORATION

200 g	Glaçage de chocolat noir
	Marshmallow
	Bonbons lacets fruités

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190° C (convection naturelle). Engraisser un moule à muffins.
2. Mélanger la farine, la levure chimique, le sucre, le sel, le cacao et le chocolat râpé.
3. Battre légèrement les œufs au fouet. Ajouter le beurre, le lait et le QimiQ Classic et bien mélanger.
4. Ajouter le mélange de farine au mélange de QimiQ et remuer délicatement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humides.
5. Répartir la pâte dans le moule à muffins et faire cuire au four préchauffé pendant environ 25 minutes. Laisser reposer les muffins pendant 5 minutes, ensuite les démouler. Laisser refroidir et couper horizontalement en deux.
6. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la purée de mangue, le sucre et le fromage frais et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée. Mettre la crème un court instant au réfrigérateur.
7. Verser la crème dans une poche à douille à embout étoilé et mettre la crème sur la moitié inférieure des petits gâteaux au chocolat. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
8. Faire chauffer le glaçage au chocolat et le répartir sur la moitié supérieure des petits gâteaux au chocolat. Décorer

avec des marshmallow et des bonbons lacets fruités. Déposer les moitiés supérieures des petits gâteaux au chocolat sur la crème.