

# A l'heure du goûter

fiche créative n° 508



Vous souhaitez un goûter un peu exceptionnel, peut-être pour un dimanche après-midi en famille ou bien encore pour un anniversaire d'enfant, nous vous proposons ici une multitude de petites recettes originales qui vous raviront sûrement.

## C'est aussi simple :

Ingrédients pour 10 whoopies:

- 1 oeuf
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- 2,5 de levure
- Pâte à tartiner à la noisette

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Battez l'oeuf et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange ait bien blanchi. Ajoutez le beurre fondu, la farine, la levure et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

**Conseil :** Ajoutez quelques gouttes de colorant liquide ou en gel à la pâte pour donner de jolies couleurs à vos whoopies.

Versez l'appareil dans le Déco-Queen et réalisez des petits tas d'environ 3 cm de diamètre sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 10 minutes dans un four chaud (thermostat 6-7). Sortez les coques du four et laissez refroidir.

Enfin, assemblez les coques deux à deux avec une noix de pâte à tartiner puis placez vos whoopies au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Bon appétit !

Ingrédients pour la pâte à choux:

- 4 oeufs
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1/4 de l d'eau
- 200 g de farine

## Pâte à choux

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites bouillir l'eau, le beurre et le sel dans une casserole. Retirez du feu et ajoutez peu à peu la farine. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Faites de nouveau chauffer votre pâte et travaillez-la jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au fond de la casserole. Retirez du feu et incorporez les oeufs un par un en prenant soin de bien mélanger.

Remplissez le Déco-Queen de pâte à choux et utilisez la douille lisse pour réaliser des bâtonnets de 4 à 5 cm de long (pour les mini-éclairs) et des disques d'environ Ø 1 et Ø 3 cm (pour les mini-religieuses) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez légèrement de jaunes d'oeufs. Enfournez 30 à 35 minutes (les éclairs et les religieuses doivent être bien dorés).

Découpez-les immédiatement de la plaque de cuisson en faisant attention à ne pas vous brûler et placez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

Ingrédients pour la crème pâtissière :

- 250 ml de lait
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre en poudre
- 1 cuillère 1/2 à soupe de maizena
- 1 cuillère 1/2 à soupe de farine

## Crème pâtissière

Portez à ébullition le lait et l'extrait de vanille.

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange bien blanc. Ajoutez la farine et la maizena puis fouettez pour bien mélanger. Versez la moitié du lait à la vanille encore bouillant dans le mélange aux jaunes d'oeufs, fouettez bien puis remettez l'ensemble dans la casserole avec le reste du lait.

Portez à ébullition tout en remuant. Laissez bouillir pendant 1 minute environ.

Retirez votre casserole du feu et laissez-la refroidir. Mélangez toutes les 20 minutes pendant une minute environ jusqu'à ce que la crème ait bien refroidie.

A l'aide d'une poche à douille, remplissez généreusement les mini-éclairs et tous les choux des mini-religieuses.

Ingrédients pour la ganache au chocolat blanc:

- 75 g de cake melts de couleur blanche ou de chocolat blanc à cuire coupé en petits morceaux
- 75 g de crème fleurette
- colorants liquides ou en gel

### Ganache au chocolat blanc

Coupez le chocolat blanc en petits morceaux et placez-les dans un bol.

Portez à ébullition la crème fleurette puis versez-la sur le chocolat. Attendez quelque peu puis remuez jusqu'à ce que le chocolat ait totalement fondu et que la ganache soit bien lisse. Ajoutez quelques gouttes de colorant si vous le souhaitez.

Avec le Déco-styliste, étalez la ganache sur le dessus des mini-éclairs et des mini-religieuses. Assemblez les mini-religieuses en utilisant cette même ganache.

Placez vos petits choux au frais pour que la ganache prenne bien puis dégustez.

### Recette pour cake pops

Ingrédients :

- un quatre-quarts pur beurre (acheté dans le commerce ou fait maison – si fait maison, mieux vaut attendre le lendemain et enlever la croûte pour réaliser les cake pops !)
- pâte à tartiner à la noisette (environ le même poids que le quatre-quarts)
- 2 tablettes de chocolat à pâtisser de votre choix (noir, au lait, blanc, etc.)

Pour la décoration des cake pops :

- sucre coloré
- crayons pâtisseries de différentes couleurs

Tout d'abord, émiettez le quatre-quarts dans un grand saladier. Conseil : Pour gagner du temps, passez-le au mixeur. Ajoutez la pâte à tartiner, mélangez bien le tout puis formez de petites boules. Réservez-les aussitôt au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Faites fondre le chocolat à pâtisser au bain-marie, trempez l'extrémité du bâtonnet (environ 1 cm) dans le chocolat fondu, plantez-le dans une petite boule de gâteau et plongez ensuite la boule de gâteau dans le chocolat en veillant à bien l'enrober.

Une fois votre cake pop enrobé de chocolat, plantez-le sur votre support et laissez sécher quelques minutes.

Pour leur décoration, laissez parler votre imagination. Si vous souhaitez les saupoudrer de sucre coloré – comme c'est aussi le cas pour certains que nous vous présentons ici – n'attendez pas que le chocolat ait pris. Une fois le sucre saupoudré, placez les cake pops au réfrigérateur.

Pour les autres cake pops que vous souhaitez décorer avec des crayons pâtisseries, il faut impérativement que l'enrobage en

chocolat soit bien sec. Pour cela, placez-les au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Une fois cette étape respectée, appliquez des points, dessinez des spirales avec des crayons pâtisseries de différentes couleurs. Laissez sécher une nouvelle fois les cake pops, à l'air ou bien au réfrigérateur.

Pour parfaire la présentation de vos cake pops, entourez le bas des bâtonnets de masking tape avant de les servir. Vous verrez, vous ferez sensation !

### Créer un support à Cake pops

Choisissez un support en polystyrène (plaque, anneau, coeur...) et imaginez la base de votre décoration. Tout est permis : découper, superposer, coller... Si vous souhaitez retailler le polystyrène nous vous conseillons d'utiliser un cutter ou un découpeur thermique (réf. 22 970 259) – avec ce dernier, le résultat n'en sera que meilleur.

Déterminez l'emplacement exact de vos cake pops en prenant en considération leur circonférence ainsi que la distance nécessaire pour qu'ils ne se touchent pas. Marquez celui-ci au crayon puis pré-percez les trous dans lesquels vous planterez vos bâtonnets. Commencez par le centre du support, il vous sera plus facile de répartir équitablement vos cake pops.

Découvrez le polystyrène, appliquez le Vernis vitrificateur Aquapro (à usage alimentaire) et laissez sécher. A l'aide d'un cure-dent, faites de petites perforations aux emplacements prévus pour vos cake pops. Avant de disposer vos gâteaux sucettes sur votre support, recouvrez-le provisoirement d'un film alimentaire pour le protéger d'éventuelles coulures. Préparez vos cake pops, décidez-les à votre guise puis piquez-les dans votre support. Laissez-les sécher, retirez le film alimentaire – c'est terminé !

Liste d'articles :

| Réf.   | Artikelname                     | Quantité |
|--------|---------------------------------|----------|
| 970259 | Découpeur thermique, env. 22 cm | 1        |
| 180887 | Livre « Mini coffret Whoopies » | 1        |
| 612326 | Plaque en polystyrène           | 1        |