

Pot du 4 avril 2025

Hamburgers -Gravlax-rillette de sardines

Palmiers au caviar d'aubergine, ail des ours et de tomates

Roulé au parmesan et aux tomates séchées

SAMOUSSAS AU MAGRET SÉCHÉ, POMMES

Verrines de poivron et fromage ail et fines herbes

Tartelettes amandines extras

Tiramisu ananas coco

Verrines framboise chocolat

Baba au rhum

Cupcake Framboise-Vanille

Hamburgers -Gravlax-rillettes de sardines

Ingrédients

Burgers :420 g de farine (T80 (bise), T 65 (blanche), T 110 (complète) ou un mélange de farine T65 et T110)
20 g de levain bio déshydraté (ou 2 sachets de 10 g de levure boulangère) 20 g d'un cube levure fraîche
20 g de sucre de canne
1 c.c. bombée de sel fin de mer
2 oeufs (1 entier + 1 jaune+ blanc (dorure))
25 g de beurre à température ambiante
175 g de lait ribot

Déroulement

Pâte

Sortez 25 g de beurre du réfrigérateur et coupez-le en petits cubes afin qu'il parvienne rapidement à température ambiante.

Introduisez dans le bol du Thermomix 20 g de levain déshydraté (ou de levure de boulanger) et 175 g de lait ribot. Réglez 3 mn / 37° / vitesse 2.

A la sonnerie, ajoutez 420 g de la farine de votre choix (cf. récapitulatif des ingrédients ci-dessous), 40 g de sucre de canne, 1 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf (conservez le blanc !) et une c. à c. bombée de sel. Réglez 3 mn / mode pétrin.

A l'issue de ces 3 mn, ajoutez les 25 g de beurre à température ambiante et réglez 5 mn / mode pétrin.

Préchauffez votre four à 40°.

Huilez un saladier et déposez-y la boule de pâte (elle est collante, c'est normal).

Couvrez de film étirable et laissez lever dans le four pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume.

Recouvrez la plaque de votre four de papier sulfurisé.

Farinez votre plan de travail, déposez-y la pâte, rabattez-la (=faites-en sortir l'air).

Formez 8 petites boules (taille classique soit 80g) bien lisses en cachant les éventuelles "soudures" dessous et déposez-les sur la plaque. Pour les minis 15g de pâte (vous en avez une quarantaine)

Préchauffez le four à 180°.

Battez le blanc d'oeuf restant avec un peu d'eau et badigeonnez-en les boules de pâte

Enfournez pour 15 mn, ou jusqu'à ce que les pains ne soient pas trop dorés.

Laissez refroidir avant utilisation.

Rillettes de sardine

Ingrédients

1 boîte de sardines huile d'olive

1 œuf dur

10g de beurre 1/2 sel

1 petit oignon rouge

1/2 c à café de moutarde

Zeste de 1/2 citron-Tabasco

Ciboulette
2 pincées de paprika

Déroulement

Écalez l'œuf dur et le couper en petits morceaux.
Posez les sardines sur une assiette (mais garder l'huile de la boîte)
Emincez l'oignon très fin.
Oignon, zeste de citron, la moutarde, l'huile des sardines, ciboulette hachée et paprika, qq gouttes de Tabasco et citron
Mettre au frigo

Palmiers au caviar d'aubergine, ail des ours et de tomates

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
100 g de caviar de tomates
100 g de caviar d'aubergines
3 grosses poignées de parmesan ou gruyère râpé
Graines de sésame (facultatif)

Caviar d'aubergines

2 aubergines
4 c à s d'huile d'olive
1 jus de citron jaune
6g de feuilles d'ail des ours mixés
1 c à c de cumin
Sel-Poivre

Caviar de Tomates

1 pincée d'Espelette et de sucre

100 g de tomate séchée

1 cuillère à soupe d'huile d'olive (selon le degré de séchage des tomates, on adapte)

70 g de pignons de pin torréfiés ou d'amandes torréfiées et réduites en poudre

Basilic frais (selon les goûts on adapte la quantité) Ail dégermé

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C (th.6)

Laver, couper les aubergines dans le sens de la longueur.

Quadriller la chair à l'aide d'un couteau en prenant soin de ne pas percer la peau.

Les déposer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et les arroser d'huile d'olive.

Enfourner pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Laisser refroidir et récupérer la chair à l'aide d'une cuillère à soupe.

Incorporer un filet de jus de citron, l'ail des ours mixé, le cumin moulu. Saler et poivrer et ajouter 1 ou 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive selon le goût. Mixer le tout.

Dérouler la pâte feuilletée, y étaler le caviar choisi. Parsemer de fromage râpé. Enrouler de manière assez serrée la première moitié de la pâte, une fois arrivé au milieu, faire de même avec l'autre moitié de manière à ce qu'elles se rejoignent et forment un rouleau.

Placer les rouleaux de pâte garnis 1/2 heure au congélateur. Une fois sortis, trancher des rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque de cuisson huilée s'il ne s'agit pas de silicone. Cuire 20 minutes à four th. 6. Attention, Les palmiers à la tomate ont tendances à brunir beaucoup plus que ceux à l'aubergine.

Roulé au parmesan et aux tomates séchées

Ingrédients

Pour Le biscuit

- 4 oeufs
- 50 g de parmesan râpé
- 3 c. à soupe rases de maïzena
- 2 c. à soupe d'origan séché
- 1 sachet de levure chimique

Pour La garniture

- 200 g de fromage blanc
- 4 tomates séchées
- 20 g de parmesan râpé
- Poivre

Déroulement

Séparer les jaunes d'oeuf des blancs. Fouetter longuement les jaunes dans un robot ou batteur et y rajouter le parmesan. Continuer à fouetter. Rajouter ensuite la maïzena, la levure et l'origan. Monter les blancs en neige très ferme.

Ajouter un tiers de ces blancs dans la préparation et mélanger vivement, puis incorporer délicatement en soulevant bien, le reste des blancs d'oeufs. Verser dans un moule rectangulaire en silicone ou une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Faire cuire 10 à 15 minutes à four 160°.

A la sortie du four, poser le roulé sur un torchon propre humide et le rouler en serrant bien. Laisser ainsi refroidir.

Pour la garniture, couper les tomates séchées en morceaux et les mixer longuement afin d'obtenir une purée épaisse. Dans un bol, les mélanger avec le fromage blanc, le parmesan et un peu de poivre.

Dérouler délicatement le biscuit et y étaler régulièrement la crème de tomates puis rouler à nouveau en serrant bien.

Saupoudrer le roulé de graines de pavot et l'envelopper de film transparent, le réfrigérer avant de le couper en tranches pas trop épaisses et de le servir à l'apéritif ou en entrée.

SAMOUSSAS AU MAGRET SÉCHÉ, POMMES

Ingrédients

Pour Les samoussas

- 20 feuilles de brick
- 20 tranches magret fumé
- 1 pomme
- 60 g beurre doux AOP Poitou-Charentes
- Huile d'olive

Déroulement

Lavez la pomme puis coupez-la deux sans la peler. Retirez le coeur puis coupez en tranches fines.

Faites chauffer 30 g de beurre dans une poêle et faites-y cuire les lamelles de pommes pendant 5 minutes (elles doivent être ramollies mais se tenir)

Coupez les feuilles de brick en 2 et repliez chaque moitié en deux dans la longueur pour former une bande.

Déposez une lamelle de pomme, une tranche de magret et une deuxième lamelle de pomme à un bout de la bande de feuille de brick. Repliez le samoussas en triangle jusqu'à la fin de la bande de feuille de brick. Et terminez en rentrant l'extrémité dans le dernier pli pour fermer. Faites fondre le reste de beurre dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Faites-y dorer les samoussas sur les deux faces jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants (environ 2 minutes par face) ou au four après les avoir beurrés au pinceau.

Verrines de poivron et fromage ail et fines herbes

Ingrédients

Poivron 2
Fromage ail et fines herbes 1/2 boîte
Coppa ou pancetta 4 tranches
Piment d'Espelette
Sel et poivre

Déroulement

Faire griller les poivrons au four et les peler.
Mixer les poivrons avec le fromage ail et fines herbes, saler et poivrer si nécessaire selon les goûts. Répartir dans des petits verres.

Petits fondants framboise coeur de chocolat blanc

Ingrédients (6 personnes)

250 g de framboises fraîches (ou surgelées)
12 carrés environ de chocolat blanc
100 g de farine
3 oeufs
90 g de sucre en poudre
Le jus d'1/2 citron
Sucre glace pour le décor

Déroulement

Beurrer et fariner les moules à muffins s'ils ne sont pas en silicone. Préchauffer le four à 180°C.
Équeuter et mixer les framboises (j'ai aussi passé ce coulis à travers un tamis).
Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le jus de citron et le coulis de framboises. Bien mélanger et incorporer la farine. Bien mélanger à nouveau.
Répartir la moitié de la préparation dans les moules. Déposer, au centre de chacun, 2 carrés de chocolat blanc puis recouvrir du reste de pâte.
Faire cuire 12 minutes. Laisser tiédir avant de démouler les fondants sur une grille.
Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

Tartelettes amandines extras

Ingrédients

Pâte sablée (1 heure avant de l'étendre)
250 de farine
150 de beurre mou découpé en dés
75 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture

100 g de beurre mou
100 g de sucre glace

100 g de poudre d'amandes
1 gros œuf
10 g de farine
2 ou 3 gouttes d'extrait d'amandes amère
2 c. à soupe d'amandes effilées
2 c. à soupe de confiture d'abricots
Cerises confites pour le décor (griottes pour moi)

Déroulement

Préparer la pâte sablée : Déposer la farine dans un saladier et creuser un puits. Ajouter la pincée de sel sur les bords. Verser les dés de beurre, le sucre glace et le sucre vanillé dans le puits. Mélanger du bout des doigts, incorporer peu à peu la farine et bien amalgamer le tout pour avoir une pâte bien homogène.

Version Thermomix

Beurre-farine-sucre, mixer 10 sec/Vit6

Ajouter l'œuf 10 sec/Vit 6

Pour la garniture, mélanger dans un saladier le beurre mou et le sucre glace. Ajouter les amandes en poudre et l'extrait éventuellement, la farine et l'œuf. Bien mélanger.

Étaler la pâte sablée, mais pas trop fine, découper des ronds à l'aide éventuellement d'un emporte-pièce et pour la déposer dans les moules il est plus facile de la soulever avec une large spatule. À manipuler avec précaution. Piquer les fonds avec une fourchette.

Garnir chaque fond de tartelette avec la crème aux amandes, pas jusqu'aux bords surtout, car elle gonfle un peu en cuisant. Parsemer sur chaque tartelette des amandes effilées.

Cuire à four th. 180° pendant environ 30 minutes, elles doivent être un peu dorées et cuites partout. Démouler et laisser refroidir.

Faire chauffer la confiture d'abricots avec 1 c. d'eau dans une casserole et badigeonner au pinceau les tartelettes. Disposer une cerise confite (ou autre) sur le dessus.

Tiramisu ananas coco

Ingrédients

12 tranches Ananas fines
15cl Jus d'ananas
175g Mascarpone
100g Sucre en poudre
10 Biscuits à la cuillère
4càs Noix de coco râpée
2 càs Rhum
2 oeufs
1sachet Sucre vanillé

Déroulement

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez le mascarpone et la noix de coco. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Mélangez le sirop d'ananas avec le sucre vanillé et le rhum.

Trempez un à un les biscuits dans ce mélange puis, répartissez-les dans 4 verrines. Ajoutez la moitié de la préparation au mascarpone et les tranches d'ananas. Effectuez 2 couches.

Réservez 2 h au frais.

Verrines framboise chocolat

Ingrédients

Pour la base 30cl framboise en purée ou à partir de framboises décongelées filtrées (il faudra 500 g environ)

60g sucre

1 oeuf entier

25 g Maïzena

Pour la ganache montée chocolat au lait

90 g chocolat au lait

17 cl crème fleurette ou de crème liquide entière

Quelques groseilles ou framboises pour garnir

Déroulement

Préparer la ganache montée (dans l'idéal la veille ou plusieurs heures à l'avance). Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie ou micro-ondes. Faire chauffer 7 cl de crème puis la verser dans le chocolat fondu et mélanger pour obtenir une crème homogène. Ajouter le reste de crème froide et mélanger à nouveau. Mettre au frais au moins 5h (pour gagner du temps on peut au préalable mettre au congélateur 30 min).

Préparer la crème pâtissière. Dans un bol mélanger l'oeuf avec le sucre et l'amidon. Chauffer la pulpe de framboise jusqu'à frémissement. En verser la moitié sur le mélange d'oeuf, mélanger pour faire dissoudre le sucre puis renverser le tout dans la casserole avec le reste de pulpe de framboise. Porter à ébullition 1 ou 2 minutes le temps que la crème épaississe (semblable à une béchamel). Eteindre, laisser tiédir puis recouvrir de film alimentaire au contact et garder au frais au moins trois heures.

Reprendre la ganache et la monter. La verser dans un saladier ou la cuve d'un robot et fouetter d'abord à petite vitesse puis moyenne quelques minutes (en gros la crème doit commencer à monter comme une chantilly, surveiller car cela peut aller vite et il ne faut pas qu'elle soit dense ou tourne). Elle doit tenir sur le fouet.

Dans des petites verrines (à l'aide d'une poche à douille c'est mieux), verser la crème pâtissière et puis la ganache montée. Servir de suite garnie de groseilles ou garder au frais avant de servir.

Baba au rhum

Ingrédients

Quantités pour 18 babas de 40 g ou un ou deux gros babas savarins, quantité pour 10 à 12 personnes.

Pour la pâte

300 g farine forte riche en gluten

300 g oeufs (sans la coquille, les peser, blancs et jaunes séparés, 6 oeufs de 50 g environ)

50 g sucre

6 g levure boulanger sèche (ou 18g de fraîche)

90 g beurre mou

6 g sel fin

Pour le sirop

1 l d'eau

400 g sucre ou de sucre de canne blond (pas complet ou autre, cela va modifier le goût)

10 cl rhum blanc (ou celui que l'on aime + un peu pour servir ou d'extrait de vanille maison)

1 gousse vanille pulpe (facultatif)

Déroulement

Peser les blancs d'oeuf dans un saladier (ou le bol d'un robot). Garder les jaunes au frais, dans un verre, recouvert de film alimentaire.

Ajouter aux blancs d'oeuf la même quantité de farine (ex. 180 g de blancs et 180 g de farine). Les mélanger quelques minutes avec le crochet plat (feuille du robot (c'est l'idéal ou avec une cuillère jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés et la pâte souple qui tire. Couvrir le récipient de film alimentaire et faire reposer 30 minutes (maximum une heure s'il ne fait pas chaud). Pendant ce temps, mélanger le reste de farine avec la levure et, dans une autre assiette, le sucre et le sel.

Après le repos du mélange blancs et farine

Robot style Kitchenaid

Commencer le pétrissage, toujours avec le crochet plat du robot (appelé aussi feuille par mouvement lent/moyen, en ajoutant peu à peu un peu une cuillère de farine avec la levure et puis un jaune d'oeuf. Attendre qu'ils soient absorbés et que la pâte se détache presque des parois puis ajouter toujours une cuillère et une cuillère de chaque. Vers la fin du pétrissage, ajouter en trois fois le sucre et le sel. La pâte doit devenir très souple, pratiquement élastique, se détacher des parois et rester résistante lorsqu'on la tire délicatement (voir photo plus bas). Elle est humide et collante c'est tout à fait normal. Il faudra une dizaine de minutes de pétrissage.

Toujours en travaillant la pâte avec le robot (ou à la main si on a la force, en soulevant à plusieurs reprises la préparation, ajouter en 5 fois le beurre mou en attendant qu'il soit absorbé par la pâte avant d'en rajouter. La pâte sera toujours très souple, brillante et se détache des parois. Prendre le crochet du robot et travailler encore la pâte quelques minutes (à la main, il faut continuer de soulever la préparation et puis de la rabattre sur le plan de travail en farinant le moins possible).

Version Thermomix

Ajouter la farine, sucre, la levure boulangère, le sel et 1/3 des œufs dans le bol, puis activer le mode Pétrin /5 min. Ajouter 1/3 œufs et activer le mode Pétrin /2 min. Ajouter le reste des œufs et activer le mode Pétrin □/3 min. Ajouter le beurre mou et activer le mode Pétrin /2 min. Transvaser la pâte dans un récipient fariné, couvrir d'un torchon et laisser pousser 30 minutes à température ambiante. Pendant ce temps,

Couvrir le bol avec du film alimentaire et laisser lever une à deux heures (cela dépend de la température externe jusqu'à ce que la pâte double de volume mais pas complètement.

Reprendre la pâte et la poser sur un plan de travail légèrement fariné. Le mieux est d'utiliser une corne plate (sorte de demi-disque en plastique rigide qu'on utilise pour les pâtes à pain) ça évite de tout coller sur les mains. Rabattre la pâte sur elle-même en repliant les bords vers l'intérieur : la pâte est très souple mais reste molle et a tendance à revenir à sa position initiale, il faut un peu la secouer. Cela dure 2 à 3 minutes.

Couper la pâte en tranches puis en morceaux de 40 g (les peser), former des boules régulières en s'aidant d'un peu de farine (ou encore mieux faire le tout avec les mains huilées) et en repliant en-dessous. Faire glisser cette boule dans un moule à baba bouchon bien beurrés (on peut aussi utiliser du silicone et omettre le beurre, la coloration sera moins prononcée). Les poser sur une plaque ou une grille du four, couvrir avec du film alimentaire, mettre dans le four éteint et laisser lever au moins 30 minutes (voire une heure) le temps que la pâte monte presque à ras bord.

Sortir les babas du four et préchauffer celui-ci à 180°C (statique). Retirer le film et laisser lever encore une dizaine de minutes à température ambiante pour que la pâte monte encore un peu plus.

Enfourner ensuite les babas un quart d'heure environ, le temps qu'il se forme une sorte de coupole et qu'ils dorent (sans trop colorer non plus, important). Mieux vaut surveiller à partir de 10 minutes car chaque four est différent. Laisser tiédir puis démouler sur une grille et laisser refroidir.

À ce stade on peut soit faire sécher et rassir les babas un ou deux jours à l'air libre (on peut aussi ensuite les conserver dans une boîte) soit procéder au punchage immédiat ou 2 à 3 heures après.

Pendant ce temps préparer le sirop : porter à frémissement l'eau avec le sucre afin qu'il fonde. Éteindre et ajouter le rhum et la vanille. Laisser infuser. Le sirop doit être utilisé tiède (autour de 40°C) sur les babas froids.

Immerger complètement les babas dans le sirop tiède (on doit voir des petites bulles) pendant 5 minutes puis les poser dans un récipient et y verser à nouveau le sirop. Laisser s'imbibier quelques heures puis retirer l'excédent de sirop qu'on peut servir à part avec du rhum en plus.

Si les babas sont rassis, ils vont s'imprégner plus vite du sirop et de manière plus homogène.

Ne soyez pas tentés d'ajouter de la farine (sauf pour travailler les boules et les mettre dans le moule et encore mieux vaut avoir les mains huilées) même si elle vous semble molle et humide, je l'ai fait aussi rassurez-vous. Vous allez compromettre le résultat, la pâte cuite ne sera plus légère, souple et aura tendance à s'effriter. Si vous avez une bonne farine (le secret principal voir plus bas), vous n'en aurez jamais besoin.

Pour vous organiser (le tout se fait en une après-midi mais on peut procéder sur deux jours) vous pouvez préparer la pâte et la faire lever au frais une nuit avant de former les babas. Vous pouvez aussi préparer le sirop la veille puis le réchauffer à peine avant de l'utiliser. Pour la formation de la pâte en boules (sachant qu'elle est assez molle élastique) ne vous compliquez pas la vie, travaillez le moins possible et faites des boules les plus rondes possible. Vous pouvez donc ajouter (en début ou au milieu du battage) environ 10% du poids (ex. 200 g de crème et 20 g de Mascarpone) et poche à douille.

Cupcakes Framboise - Vanille - Mascarpone

Ingrédients

Biscuit

100 g de Beurre ramolli
150 g de Sucre en poudre
2 Oeufs à température ambiante
1 ½ c. à café de vanille
135 ml de lait fermenté ou du yaourt
140 g de Farine T45
10 g de Maïzena
1 ½ c. à café de levure chimique
80 g de Framboises fraîches

Inser de framboises

400 g de Framboises - fraîches ou surgelées
60 g de Sucre en poudre
½ jus de citron frais

Glacage framboise

250 g de Mascarpone froid
220 ml de Crème liquide entière et froide
65 g de Compote de framboise
3 c. à soupe de Sucre glace
1 c. à café de vanille

Ganache vanille

200 g de chocolat blanc 32-35 %
170 ml de crème liquide entière 30-35 %

170 ml de crème liquide - entière 30-35 % et froide
1 gousse de vanille

Déroulement

Biscuit

Préchauffer le four à 180°C et préparer un moule à muffins avec des caissettes en papier.

Dans un récipient moyen, mélanger et tamiser ensemble les ingrédients secs, la farine, la maïzena, la levure chimique et le sel, puis réserver.

Dans un autre grand récipient, placer le beurre ramolli avec le sucre en poudre et mélanger au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2-3 minutes jusqu'à avoir un mélange crémeux.

Ajouter les oeufs et la vanille et battre à nouveau pendant 3 minutes pour obtenir une pâte onctueuse.

Incorporer alors alternativement le mélange de secs et le lait fermenté en plusieurs fois et mélanger avec une spatule jusqu'à avoir une pâte homogène, puis ajouter aussi les framboises et mélanger juste pour les incorporer.

Verser la pâte à cupcakes dans les caissettes en papier dans le moule préparé en les remplissant juste au $\frac{3}{4}$.

Cuire au four pendant environ 15-17 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur le dessus.

Laisser refroidir les cupcakes avant de les démouler et de les décorer.

Compote de framboise

Placer tous les ingrédients dans une casserole, les framboises fraîches ou surgelées, le sucre en poudre et le jus de citron.

Cuire à feu moyen d'abord jusqu'à ébullition, puis baisser à feu doux et continuer de cuire pendant environ 10-15 minutes jusqu'à avoir une préparation type purée épaisse.

Laisser complètement refroidir la compote de framboise, puis la placer dans un bocal avec un couvercle et au frigo.

Garnir alors de compote de framboise le centre des cupcakes refroidis et préalablement vider au centre à l'aide d'un évideur à cupcakes.

Glaçage framboise

Placer tous les ingrédients dans un large récipient, le mascarpone froid, la crème liquide froide, le sucre glace, l'extrait de vanille et la purée de framboise.

Mélanger au batteur électrique à vitesse moyenne lente pendant environ 2-3 minutes jusqu'à obtenir un glaçage épais, lisse et ferme.

Remplir une poche à douille munie d'une douille de glaçage étoile avec le glaçage framboise et décorer d'un tourbillon le dessus des cupcakes.

Ajouter des framboises entières en déco et placer au frigo pour au moins 20 minutes avant de les servir.

Vanille

Chauffez la moitié de la crème liquide dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2 grattée, puis laissez infuser pendant 5 à 10 minutes hors du feu.

Hachez le chocolat finement au couteau et le placer dans un récipient. Le faire fondre au bain-marie sur une casserole contenant un peu d'eau frémissante.

Réchauffez la crème liquide et la versez en une ou plusieurs fois selon la quantité préparé sur le chocolat fondu. Mélangez avec une cuillère en bois pour l'émulsion et jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

Ajoutez alors l'autre moitié de crème liquide froide en plusieurs fois et mélangez entre chaque ajout avec la spatule.

Passez un coup de mixeur plongeant dans la ganache pour la lisser puis couvrir au contact de film alimentaire et placez au frigo pour au moins 4 heures, (la ganache doit complètement refroidir).

Au moment de l'utiliser, fouettez la ganache bien froide au batteur électrique à vitesse moyenne pas plus jusqu'à obtenir une ganache montée onctueuse et ferme.

Utiliser la ganache montée immédiatement ou la conserver au frigo.

Montage

Retirez le centre des cupcakes à l'aide d'un évideur à cupcakes.

Remplir l'intérieur avec la compote de framboises.

Remplir une poche à douille munie d'une douille à glaçage (ici la douille 1B) avec tout le glaçage framboise et décorer le dessus des cupcakes en formant des tourbillons.

Décorez avec des framboises fraîches et placez au frigo pour environ 30 minutes avant de les servir.