

mini-délices  
Crée tes Mini Gourmandises !

Carnet de Recettes

Lansay



Lansay

Pour :  
6 personnes  
Préparation : 25 mn  
Cuisson :  
20 min

## Cupcakes fleuris aux 3 chocolats

**Ingrédients :** Pour la pâte à gâteau : 1 sachet Base pour Cupcakes Vahiné - 3 œufs - 125 g de beurre fondu - 20 g de cacao en poudre Vahiné - 1 cuil. à soupe d'eau.  
Pour les ganaches : 15 cl de crème liquide - 50 g de chocolat blanc pâtisseries - 50 g de chocolat noir - 50 g de chocolat au lait pâtisseries

### Préparation :

- 1 Mélangez le contenu du sachet avec 3 œufs, 125 g de beurre fondu, 20 g de cacao en poudre et 1 c. à soupe d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 3 Répartissez la pâte dans des caissettes en les remplissant aux trois quarts. Enfournez environ 20 min, puis laissez refroidir.
- 4 Préparez la ganache : faites chauffer 5 cl de crème liquide dans une petite casserole.
- 5 Incorporez le chocolat blanc en petits morceaux, à feu doux. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Mettez la ganache dans une poche à douille et garnissez le tiers des cupcakes. Recommencez l'opération pour réaliser une ganache au chocolat noir et une ganache au chocolat au lait. Finissez de garnir tous les cupcakes.
- 6 Décorez les cupcakes en posant une rose et ses feuilles sur chacun d'eux, puis parsemez de Perles-arc-en-ciel !

**Astuce :** Saupoudrez les ganaches de copeaux de chocolat. Piquez des chocolats de formes différentes dans les ganaches.



Pour :  
8 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson :  
90 min

## Cake Pops aux deux chocolats

**Ingrédients :** 1 quatre-quarts maison - 2 cuil. à soupe de mascarpone - 4 cuil. à soupe de sucre glace - 200g de chocolat praliné - 200 g de chocolat blanc - Vermicelles arc-en-ciel Vahiné

**Matériel :** Papier sulfurisé, congélateur - bâtonnets à sucettes  
**Préparation :**

- 1 Réalisez un quatre-quarts, laissez-le refroidir et émiettez-le très finement.
- 2 Dans un saladier, mélangez la poudre obtenue avec le mascarpone et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3 Formez des boules avec la pâte, disposez-les sur du papier sulfurisé et mettez-les 30 minutes au congélateur.
- 4 Faites fondre les deux chocolats séparément.
- 5 Piquez un bâtonnet en bois dans chaque boule puis trempez les Cake Pops dans le chocolat fondu et ajoutez les vermicelles.
- 6 Laissez les Cake Pops durcir au réfrigérateur avant de les déguster.

**Astuce :** Colorez le chocolat blanc avec des colorants Vahiné pour avoir des cakes pops de couleurs.  
Mixez le gâteau afin d'avoir une poudre fine.



Ma Recette :

Ma Recette :



Two columns of horizontal lines for writing, each starting with a decorative octagonal box containing the text "Ma Recette :".

Ma Recette :

Ma Recette :



Two columns of horizontal lines for writing, each starting with a decorative octagonal box containing the text "Ma Recette :".