



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Cupcakes façon cheese-cakes, ganache chocolat blanc et Baileys pour Jacques

Mais qui est ce Jacques ??? Jacques est en fait un grand chocolatier belge. Il a proposé aux bloggeurs belges, un concours pour le lancement d'un nouveau produit : les Dark Pearls. Nous avons donc reçu un joli coffret contenant, moule, chocolat, douilles, et bien-sûr les fameuses Dark Pearls qui sont de petites perles de biscuit chocolaté.



INGREDIENTS : 6 cupcakes

Cupcakes

100 gr de biscuits sablés
40 gr de beurre
200 gr de fromage frais (Philadelphia)
750 gr de sucre
1 œuf
100 gr de chocolat noir (Jacques)
1 càs d'arôme de vanille
1 càs d'eau

Ganache

50g de chocolat blanc
25g + 75g de crème fleurette entière
3g de miel
1càs de Baileys
Dark pearls de Jacques

PREPARATION :

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Cupcakes

Réduire les biscuits en miettes. Les mélanger au beurre fondu et les répartir dans des caissettes en papier. Bien tasser avec une petite cuiller ou avec le doigt. Déposer les caissettes dans les alvéoles d'un moule à muffins. Réserver au réfrigérateur.

Fouetter le fromage frais, l'œuf et le sucre. Dans un saladier.

Faire fondre le chocolat avec l'eau au bain-marie ou au micro-ondes.

Verser le chocolat fondu dans le saladier et bien mélanger.

Répartir cette préparation dans les caissettes.

Faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Laisser refroidir.

Ganache

Dans un bol, mélanger 25g de crème fraîche liquide avec le miel puis chauffer le tout quelques instant au micro ondes.

Hacher le chocolat blanc en petits morceaux et l'ajouter à la crème chaude, mélanger délicatement jusqu'à que le chocolat soit bien fondu.

Ajouter le Baileys.

Incorporer le reste de crème fraîche et mélanger délicatement. Réserver au frais pendant 2 heures ou une nuit.

Sortir la ganache du frigo et la fouetter en chantilly.

Verser la chantilly dans une poche à douille et décorer les cupcakes. Parsemer de Black pearls.