



essentiel 

Coffret Pop Cakes



Des recettes
à rester
bouche 



Vous venez d'acquérir un produit de la marque
Essentiel b et nous vous en remercions. Nous
apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la
FACILITÉ D'USAGE et au **DESIGN** de nos produits.
Nous espérons que ce coffret Pop Cakes vous
donnera entière satisfaction.



Sommaire

Avant-propos	7
Ce dont vous avez besoin	8
LES USTENSILES	8
LES INGRÉDIENTS	10
La structure	13
MODE D'UTILISATION DES MOULES	14
La pâte avec levure	14
La pâte sans levure	16
La pâte à base de biscuit émietté ou autre assemblage	17
LA DÉCORATION	18
Les recommandations	21
Les recettes sucrées	22
GÂTEAU YAOURT	25
SPÉCULOOS MASCARPONE	27
CHOCO-LAIT & CREAM CHEESE	29
PETIT BEURRE	31
PRALINÉ FEUILLETÉ	33
TRUFFE EN CHOCOLAT	35
CAKE ANGLAIS	37
PANCAKE & SIROP D'ÉRABLE	39
FINANCIER AUX AMANDES	41
Les recettes salées	43
GÂTEAU YAOURT SALÉ	45
FROMAGE FRAIS AIL FINES & HERBES, JAMBON BLANC	47
SAUMON FUMÉ & FROMAGE FRAIS	49
SUSHI AU THON	51
SUSHI AUX CREVETTES	53
CAKE OLIVES, TOMATES CONFITES & PARMESAN	55
FOIE GRAS & PAIN D'ÉPICES	57
Lexique	59



Avant- propos

Ce gâteau nous vient des Etats-Unis à la suite des CupCakes et autres Whoopies.

Un Pop Cake, littéralement "gâteau-sucette" est, comme son nom l'indique, une sucette de gâteau. L'idée est de mélanger du gâteau émietté avec un liant, de modeler cette pâte obtenue en boules ou autres formes, de les piquer sur des bâtons de sucettes puis de les enrober de chocolat de couverture!

Cette idée a germé dans la tête d'une ménagère américaine à qui il restait des "chutes" de gâteaux dont elle ne savait que faire... et le Pop Cake est né.

Les Pop Cakes peuvent être réalisés avec tous les types de gâteaux que vous avez faits ou achetés dans le commerce avec des liants de toutes sortes (Fromage frais, mascarpone, pâte à tartiner, chocolat, crème fraîche...) et des décorations à hauteur de votre imagination.

Aujourd'hui toutes sortes de Pop Cakes existent, des plus basiques aux plus originaux.

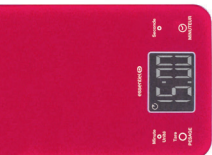
Utilisez votre imagination et créez des Pop Cakes à l'infini !

Ce dont vous avez besoin

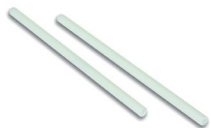
Les +

LES USTENSILES

Les indispensables



Balance de cuisine
Essentiel B



Bâtonnets
Essentiel B - Coffret Pop Cakes



Thermospatule
Essentiel B



Zesteur



Fouet
Essentiel B



Spatule
Essentiel B



Bol cul-de-poule
Essentiel B



Tamis



Robot ménager
Essentiel B

Poche à douilles
Essentiel B



Douille unie métal



Moules à Pop Cakes
Essentiel B - Coffret Pop Cakes



Tapis de cuisson
Essentiel B

LES INGRÉDIENTS

Les +

Les indispensables



Farine



Beurre



Marshmallow



Ciboulette



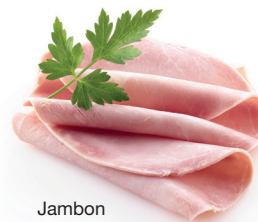
Oeufs



Lait



Levure



Jambon



Pâte d'amande



Chocolat de couverture



Bicarbonate de soude



Sucre



Cream cheese



Spéculoos

La structure

La confection du Pop Cake se fait en trois étapes :

LA CONFECTION DU BISCUIT

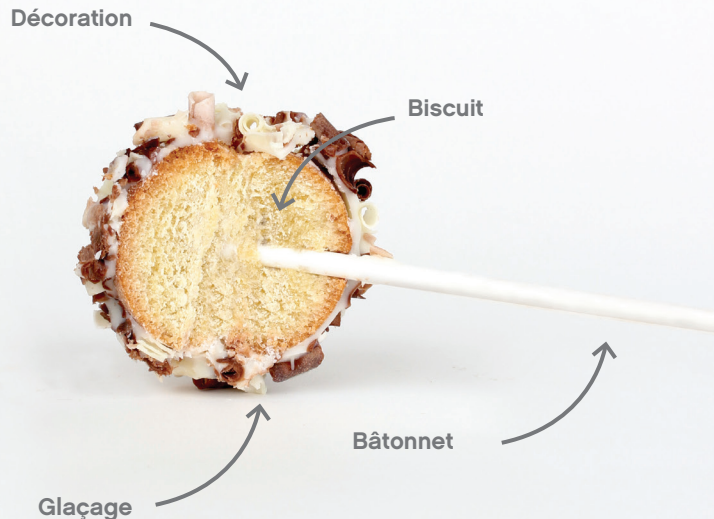
- Soit à base de pâte avec ou sans levure du type " quatre quart " ou " cake ". Préférez une pâte faite maison à une pâte toute prête afin de garantir une qualité gustative et une fraîcheur optimum.
- Soit à base de mélange de biscuits émiettés ou autres assemblages et d'un liant comme la crème fraîche, le mascarpone, etc.

LE GLAÇAGE

Consiste à tremper la base de votre Pop Cake dans un glaçage, du chocolat fondu, une sauce ou une crème afin d'obtenir des contrastes de textures et de goût.

LA DÉCORATION

Consiste à parsemer votre Pop Cake de sucre, de brisures de fruits secs, de bonbons, de vermicelles, de paillettes de chocolat, de feuille d'or, de pâte d'amande ou encore de pâte à sucre après le glaçage.



MODE D'UTILISATION DES MOULES

L'utilisation des moules et bâtonnets varie selon la recette de base choisie.

La pâte avec levure

Mettre la partie du moule sans les orifices sur la grille du four en ayant positionné au préalable un tapis de cuisson ou autre support rigide allant au four.

Remplir à l'aide d'une poche à douille (reportez-vous à la page 15) les empreintes du moule jusqu'à la formation d'un petit dôme.

Recouvrir la partie supérieure du moule (partie du moule avec les orifices) en pressant délicatement afin que les intérieurs se collent entre eux. Appuyer sur tout le tour du moule et sur les deux points de soudure pour le fermer le plus hermétiquement possible.

Mettre à cuir.

Sortir du four et laisser refroidir 10 à 15 min avant de démouler.

Ôter délicatement la partie supérieure du moule et décoller les boules de biscuit une à une.

Insérer un à un les bâtonnets dans les Pop Cakes, et ce jusqu'au centre de la boule de biscuit.

Votre Pop Cake est prêt pour le glaçage et la décoration

Comment utiliser une poche à douille ?

Positionner la douille à l'intérieur de la poche prédécoupée. Pour éviter que la préparation ne coule, rabattre les parois extérieures de la poche à l'aide de vos doigts vers l'intérieur de la douille afin d'en boucher temporairement l'extrémité.

Verser ensuite la préparation dans la poche après avoir préalablement replié les parois supérieures vers l'extérieur afin de faciliter le remplissage et éviter ainsi de se salir les mains.



La pâte sans levure

Mettre les deux parties du moule (avec et sans les orifices) sur la grille du four en ayant positionné au préalable un tapis de cuisson. Celui-ci évitera à la pâte de passer au travers des orifices pour la partie du moule concernée.

Remplir à l'aide d'une poche à douille (page 15) les empreintes des deux côtés du moule. Si votre pâte a une consistance trop liquide, la réserver préalablement 30 min au réfrigérateur.

Recouvrir la partie supérieure du moule (partie du moule avec les orifices) en pressant délicatement afin que les intérieurs se collent entre eux. Appuyer sur tout le tour du moule et sur les deux points de soudure pour le fermer le plus hermétiquement possible.

Mettre à cuir.

Sortir du four et laisser refroidir 10 à 15 min avant de démouler.

Ôter délicatement la partie supérieure du moule et décoller les boules de biscuit une à une.

Insérer un à un les bâtonnets dans les Pop Cakes et ce jusqu'au centre de la boule de biscuit.

Votre Pop Cake est prêt pour le glaçage et la décoration.

La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages

Mettre les deux parties du moule (avec et sans les orifices) sur la grille du four en ayant positionné au préalable un tapis de cuisson. Celui-ci évitera à la préparation de passer au travers des orifices pour la partie du moule concernée.

Garnir les empreintes des deux côtés du moule en débordant légèrement à l'aide d'une cuillère.

Recouvrir la partie supérieure du moule (partie du moule avec les orifices) en pressant délicatement afin que les intérieurs se collent entre eux.

Appuyer sur tout le tour du moule et sur les deux points de soudure pour le fermer le plus hermétiquement possible.

Introduire un bâtonnet dans chacun des orifices du moule, et ce jusqu'au fond.

Mettre au congélateur 1 heure.

Ôter délicatement la partie supérieure du moule en prenant soin de ne pas décrocher les bâtonnets. Démouler les boules.

Votre Pop Cake est prêt pour le glaçage et la décoration



Utilisation de colorants

Jouez avec les couleurs et développez votre créativité en utilisant des colorants alimentaires.

Vous les trouverez en vente dans les magasins spécialisés ou sur internet, et sous différentes formes : en tube, en poudre, en gel, en stylo, en spray etc.

Ayez une préférence pour les colorants naturels.



LA DÉCORATION

La décoration est sans limite. Vous trouverez ci-dessous quelques idées :

Sucre

Perles craquantes, petites boules jaune, type mimosa, boules argentées ou perles en sucre, fleurs en sucre, roses ou violettes cristallisées, sucre à parsemer multicolore...

Paillettes alimentaires

Pâte d'amande Pâte à sucre

Préalablement découpée et formée avec ou sans colorants alimentaires (vaporisateur). Vous trouverez en vente sur internet ou dans des magasins spécialisés des découpoirs éjecteurs pour l'obtention de formes amusantes.

Chocolat

Blanc, lait et noir, en copeaux, pépites ou en poudre.

Éléments naturels

Morceaux de fruits, pétales de violette, fruits secs torréfiés (amandes, noisettes, pistaches, etc..)



Chantilly

Coulis de fruit

Confiseries

Mini-smarties, mini-guimauves...

Biscuits

Style Spéculoos piqués dans la garniture.

Caramel au beurre salé

Réveillez l'âme d'enfant qui est en vous, stimulez votre créativité par des mariages de goûts subtiles. Devenez un véritable Pop Cake designer !

*Laissez place
à votre imagination...
et régalez-vous !*





Les recommandations

Pour la confection de Pop Cakes, préférez une pâte faite maison qu'une pâte tout prête achetée dans le commerce.

Pour la pâte sans levure, mettez la bien au réfrigérateur avant le remplissage des moules pour éviter que la pâte ne passe au travers des orifices.

Pour le glaçage chocolat, utilisez un chocolat de couverture, c'est-à-dire suffisamment riche en beurre de cacao pour garder une bonne fluidité. Existe en chocolat noir, au lait ou blanc et aromatisé. Disponible en magasin spécialisé et sur internet.

Il est conseillé de bien respecter son mode de tempérage² pour obtenir un aspect bien brillant.

Si vous souhaitez colorer votre glaçage de chocolat de couverture blanc¹, utilisez du colorant liposoluble³. Doser le colorant est une opération délicate. Aidez-vous du nuancier ou des indications vendus bien souvent avec le colorant.



Les recettes sucrées



GÂTEAU YAOURT

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingédients

1 pot de yaourt nature (125 g) • 4 oeufs • 3 pots de farine (225 g) • 4 oeufs
• 1 pot d'huile tournesol • 2 pots de sucre (230 g) • 1 sachet de levure

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, verser la farine et la levure préalablement tamisée.

Réserver.

Verser le yaourt dans un saladier et ajouter les œufs. Mélanger le tout puis incorporer le sucre, l'huile et le mélange farine/levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Procéder au remplissage des moules, mettre à cuire pendant 25 min à 180°C, laisser refroidir, démouler et procéder à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 14 " Mode d'utilisation - La pâte avec levure ").

Le glaçage et la décoration

Temps de préparation : 15 min

Ingédients

125 g de chocolat de couverture¹ blanc • Sucre à parsemer

Tremper les Pop Cakes dans du chocolat de couverture¹ blanc tempéré².

Puis, avant la prise du chocolat, saupoudrer de sucre à parsemer de couleur rose. Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !

Astuce

Prenez votre pot de yaourt pour mesurer Farine, huile et sucre.



SPÉCULOOS MASCARPONE

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

125 g de biscuits Spéculoos • 75 g de mascarpone

Passer les biscuits Spéculoos au mixeur afin d'obtenir un mélange de petits et de gros morceaux.

A l'aide d'une spatule, mélanger délicatement les morceaux de biscuits obtenus avec le mascarpone.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

Le glaçage et la décoration

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

125 g de chocolat de couverture au lait¹ • Perles de sucre

Tremper les Pop Cakes dans du chocolat de couverture au lait¹ tempéré²

Puis, avant la prise du chocolat, parsemer de perles de sucre. Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !



CHOCO-LAIT & CREAM CHEESE

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

120 g de biscuits choco-lait • 60 g Cream Cheese

Passer les biscuits choco-lait au mixeur quelques minutes.

A l'aide d'une spatule, mélanger délicatement les morceaux de biscuits obtenus avec le Cream Cheese.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

Le glaçage et la décoration

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

125 g de chocolat de couverture blanc¹ • Vermicelles de chocolat

Tremper les Pop Cakes dans du chocolat de couverture blanc¹ tempéré²
Puis, avant la prise du chocolat, parsemer de vermicelles de chocolat.

Astuce

Vous pouvez ajouter de la feuille ou de la poudre d'or. Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !



PETIT BEURRE

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

100 g de biscuits Petits beurres • 100 g de mascarpone

Passer les biscuits Petits beurres au mixeur quelques minutes.

A l'aide d'une spatule, mélanger délicatement les morceaux de biscuits obtenus avec le mascarpone.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

Le glaçage et la décoration

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

125 g de chocolat de couverture noir¹ • Cacao en poudre

Tremper les Pop Cakes dans du chocolat de couverture noir¹ tempéré².

Laisser prendre le chocolat et saupoudrer ensuite de cacao en poudre.

Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !



PRALINÉ FEUILLETÉ

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- 130 g de praliné noisette • 10 g de beurre de cacao
- 15 g de chocolat de couverture au lait¹ • 70 g de crêpes dentelles

Mélanger dans un récipient du type bol cul-de-poule le praliné avec le beurre de cacao et le chocolat de couverture tempéré².

Émietter les crêpes dentelles et les incorporer à la préparation. Mélanger.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

Le glaçage et la décoration

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- 125 g de chocolat de couverture¹ noir et blanc • Cacao en poudre

Tremper les Pop Cakes dans du chocolat de couverture tempéré².

Prévoir du chocolat noir et blanc pour faire des mélanges de couleur en les parsemant immédiatement de perles de sucre de différentes couleurs.

Vous pouvez mettre du colorant liposoluble³ dans le chocolat blanc pour jouer davantage avec les couleurs.

Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !



TRUFFE EN CHOCOLAT

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

60 g de crème fraîche liquide • 20 g de miel liquide • 1/2 gousse de vanille • 120 g de chocolat de couverture noir¹ de faible amertume (55 % de cacao) • 30 g de beurre doux • Poudre de cacao amer

Dans une casserole, faire bouillir la crème, le miel et les grains de vanille⁴.

Mettre le chocolat dans un récipient de type bol cul-de-poule. Y verser le mélange crème/miel/vanille. Mélanger. Y ajouter le beurre. Mélanger à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Laisser refroidir jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

Tremper les Pop Cakes dans du chocolat de couverture noir¹ tempéré². Laissez prendre le chocolat et saupoudrer ensuite de cacao en poudre.

La décoration

Temps de préparation : 5 min

Ingrédients

Poudre de cacao amer

Saupoudrez de cacao en poudre. Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !



CAKE ANGLAIS

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 30 min / Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 175 g de beurre • 150 g de sucre de canne roux • 3 oeufs
- 1 pincée de noix de muscade râpée • 2 cuillères à café de cannelle en poudre • 1/2 gousse de vanille • Le zeste d'un citron haché très finement
- 1 sachet de levure chimique • 1 pincée de sel • 225 g de farine
- 300 g de fruits confits

Préchauffer le four à 150°C.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mettre le beurre rendu en pommade⁴ et le sucre. Mélanger au fouet. Ajouter les œufs et mélanger à nouveau afin d'obtenir une préparation homogène.

Mettre la muscade, la cannelle, les grains de vanille⁴, le zeste, le sel et la levure. Fouetter. Incorporer la farine tamisée.

Couper les fruits confits en petits morceaux et les fariner⁶. Les verser dans la préparation, mélanger.

Procéder au remplissage des moules, mettre à cuire pendant 15 min à 150° C, laisser refroidir, démouler (reportez-vous page 14 " Mode d'utilisation - La pâte avec levure").

La finition

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

- 1 verre à liqueur de vieux rhum* • Coulis de fruits rouges

Flamber au rhum. Mettre en place les bâtonnets.

Proposer les Pop Cakes avec du coulis de fruits rouges. Mettre celui-ci dans une coupelle et laisser les convives y tremper le Pop Cake avant dégustation.



PANCAKE & SIROP D'ÉRABLE

Pour 45 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 30 min - Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- 3 oeufs • 30 g de beurre • 30 cl de lait • 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique • 90 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure. Mélanger à l'aide d'une spatule et faire un puits.

Prendre les œufs et séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige⁷. Réserver les jaunes.

Faire fondre le beurre. Verser délicatement la moitié de la quantité de lait sur les jaunes d'œufs, battre énergiquement au fouet. Rajouter doucement le reste du lait et le beurre fondu, mélanger à nouveau et ajouter ensuite les blancs d'œufs montés en neige. Mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer au réfrigérateur 35 min.

Procéder au remplissage des moules, mettre à cuire pendant 25 min à 180°C, laisser refroidir, démouler et procéder à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 14 " Mode d'utilisation - La pâte avec levure").

La finition

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- Cannelle en poudre • Sirop d'érable

Saupoudrer de cannelle. Proposer les Pop Cakes encore tièdes avec du sirop d'érable. Mettre celui-ci dans une coupelle et laisser les convives y tremper le Pop Cake avant dégustation.

FINANCIER AUX AMANDES

Pour 30 Pop Cakes

Le biscuit et la décoration

Temps de préparation : 30 min - Temps de cuisson : 6 min

Ingrédients

75 g de beurre • 4 oeufs • 150 g de sucre glace • 50 g de poudre d'amande
• 50 g de farine fluide • 1 pincée de sel • 2 g de vanille en poudre

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mettre le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et la vanille, mélanger à l'aide d'une spatule.

Prendre les œufs et séparer les blancs des jaunes.
Monter les blancs en neige⁷ en ajoutant une pincée de sel.

Réserver les jaunes.

Ajouter les blancs en neige au mélange sucre/amande/farine/levure/vanille.

Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Faire fondre le beurre et le verser dans la préparation. Mélanger à nouveau.
Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Procéder au remplissage des moules, mettre à cuire pendant 6 min à 200°C, laisser refroidir, démouler et procéder à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 16 " Mode d'utilisation - La pâte sans levure ").

Pour la décoration, vous pouvez réaliser une crème au beurre au café et venir mettre un grain de café en chocolat.





Les recettes salées



GÂTEAU YAOURT SALÉ

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 15 min / Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

1 pot de yaourt nature (125 g) • 4 œufs • 1 pot d'huile d'olive • 4 pots de farine (300 g) • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, verser la farine et la levure préalablement tamisée. Réserver.

Verser le yaourt dans un saladier et ajouter les œufs. Mélanger le tout puis incorporer l'huile d'olive et le mélange farine/levure. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Procéder au remplissage des moules, mettre à cuire pendant 25 min à 180° C, laisser refroidir, démouler et procéder à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 14 " Mode d'utilisation - La pâte avec levure ").

Le glaçage

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

1 blanc d'oeuf • 150 g de sucre glace • zeste d'1/2 citron
• Quelques carottes râpées

Fouetter le blanc d'oeuf avec le sucre glace et le zeste jusqu'à obtention d'une pâte blanche. Y tremper les Pop Cakes.

Saupoudrer de quelques carottes râpées.

Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation.



FROMAGE FRAIS AIL, & FINES HERBES, JAMBON BLANC

Pour 15 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- 1 fromage frais, ail et fines herbes entier (150 g)
- 75 g de jambon blanc (en tranche)

Laisser le fromage 30 min à température ambiante afin qu'il soit mou et crémeux.

Couper les tranches de jambon blanc en petits dés.

Mettre le fromage et les dés obtenus dans un récipient de type bol cul-de-poule et mélanger à l'aide d'une spatule.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

La finition

Temps de préparation : 5 min

Ingrédients

- Quelques brins de ciboulette
- 3 grandes tranches de pain de campagne au levain

Rouler les boules de Pop Cakes dans de la ciboulette hachée.

Découper dans la mie de pain de campagne des carrés de taille 3.5 x 3.5 cm et piquer chacun des carrés dans les bâtonnets, et ce jusqu'à la boule.

Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !



SAUMON FUMÉ & FROMAGE FRAIS

Pour 30 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 25 min

Ingrédients

4 tranches de saumon fumé • 10 bâtonnets de surimi • 150 g de Cream Cheese • 1 échalote • Brins de ciboulette • 1 citron • Piment d'Espelette

Mixer à l'aide d'un robot le saumon, le surimi et l'échalote. Mettre cette préparation dans un récipient de type bol cul-de-poule.

Ajouter le Cream Cheese et le jus du citron préalablement pressé. Mélanger à l'aide d'une spatule. Rajouter la ciboulette préalablement coupée finement.

Assaisonner avec un peu de piment d'Espelette. Remuer à nouveau quelques minutes.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

La finition

Temps de préparation : 5 min

Ingrédients

Paprika en poudre

Saupoudrer les Pop Cakes de paprika.

Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !



SUSHI AU THON

Pour 30 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- 70 g de riz " spécial sushi "
- 5 ml de vinaigre de riz
- 100 g de miettes de thon au naturel

Faire cuire le riz idéalement à l'autocuiseur à riz. Le laisser refroidir pendant 15 min.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages").

Pour le remplissage des moules, se servir du vinaigre de riz pour éviter que le riz ne colle aux doigts.

La décoration

Temps de préparation : 5 min

Ingrédients

- Sauce de soja
- Pâte de Wasabi en tube
- Graines de sésame noir et blanc

Saupoudrer de graines de sésame noir et blanc.

Proposer les Pop Cakes avec de la sauce de soja diluée avec un peu de Wasabi. Mettre ce mélange dans une coupelle et laisser les convives y tremper le Pop Cake avant dégustation.

A proposer avec des Pop " Sushi aux Crevettes " afin de diversifier.



SUSHI AUX CREVETTES

Pour 30 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 20 min

Ingrédients

- 70 g de riz " spécial sushi "
- Vinaigre de riz
- 100 g de crevettes (grises, bouquet ou gambas)

Faire cuire le riz idéalement à l'autocuiseur à riz. Le laisser refroidir pendant 15 min. Hacher les crevettes et les mélanger au riz.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reportez-vous page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

Pour le remplissage des moules, se servir du vinaigre de riz pour éviter que le riz ne colle aux doigts.

La décoration

Temps de préparation : 5 min

Ingrédients

- Sauce de soja
- Pâte de Wasabi en tube
- Oeufs de lompes rouges

Mettre sur le dessus de chacun des Pop Cakes des œufs de lompes rouges et une feuille de persil.

Proposer les Pop Cakes avec de la sauce de soja diluée avec un peu de Wasabi. Mettre ce mélange dans une coupelle et laisser les convives y tremper le Pop Cake avant dégustation.

A proposer avec des Pop " Sushi au thon " afin de diversifier.



CAKE AUX OLIVES, TOMATES CONFITES & PARMESAN

Pour 30 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 20 min - Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 100 g de farine
- 1 oeuf
- 6 cl d'huile
- 1/2 verre de vin blanc sec*
- 80 g d'olives vertes
- 80 g de tomates confites
- 60 g de parmesan râpé
- 1/2 sachet de levure alsacienne
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 150°C.

Hacher les olives et les tomates confites. Râper le parmesan. Réserver.

Dans un récipient de type bol cul-de-poule, mettre la farine tamisée et les œufs, mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter l'huile et mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène. Ajouter le vin blanc petit à petit et remuer quelques minutes.

Incorporer les olives et les tomates hachées, puis le parmesan râpé et la levure. Saler, poivrer et mélanger.

Procéder au remplissage des moules, mettre à cuire pendant 15 min à 150° C, laisser refroidir, démouler et procéder à la mise en place des bâtonnets (reporter page 14 " Mode d'utilisation - La pâte avec levure ").

Proposer les Pop Cakes avec une sauce ketchup préalablement préparée... Mettre celle-ci dans une coupelle et laisser les convives y tremper le Pop Cake avant dégustation.

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FOIE GRAS & PAIN D'ÉPICES

Pour 30 Pop Cakes

Le biscuit

Temps de préparation : 25 min

Ingrédients

200 g de foie gras mi-cuit ou cuit • 100 g de beurre doux • 5 cl de crème fraîche entière liquide • 5 cl de Porto rouge* • 6 pincées de fleur de sel
• 3 pincées de poivre • 4 tranches de pain d'épices • Feuille d'or

Mixer le foie gras avec le beurre préalablement rendu en pommade⁵.

Mettre la préparation dans un récipient de type bol cul-de-poule.

Monter la crème fleurette et l'incorporer au mélange foie gras/beurre.

Ajouter le Porto petit à petit tout en mélangeant jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène. Saler et poivrer.

Procéder au remplissage des moules, au démoulage des Pop Cakes et à la mise en place des bâtonnets (reporter page 17 " Mode d'utilisation - La pâte à base de biscuit émietté ou autres assemblages ").

Décorer d'un morceau de feuille d'or.

Découper dans les tranches de pain d'épices des carrés de taille 3.5 x 3.5 cm et piquer chacun des carrés dans les bâtonnets, et ce jusqu'à la boule.

Laissez libre cours à votre imagination pour la présentation !



* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

1. Chocolat de couverture

Chocolat spécial pâtisserie (avec un taux élevé de beurre de cacao, minimum 30 %). Existe en chocolat noir, au lait et blanc et aromatisé. Disponible en magasin spécialisé et sur internet.

2. Tempérer du chocolat de couverture

Pour que le chocolat reste bien brillant, celui-ci doit être tempéré. Cette opération consiste à faire fondre le chocolat à une température maximum de 50 °C, 45 °C ou 40 °C selon le type de chocolat, à l'étaler sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une thermospatule, puis à ramener sa température à 30°C. Reverser le tout dans le bol. Votre chocolat est prêt.

3. Colorant liposoluble

Adapté au beurre de cacao et autres matières grasses. Les colorants alimentaires en poudre liposolubles sont principalement utilisés pour la coloration du chocolat. Les colorants en poudre liposolubles peuvent également servir pour la coloration de la pâte d'amandes, de produits à base de sucre, du beurre, de la margarine, du chocolat blanc ou de nappage neutre à froid. Les colorants alimentaires liposolubles sont utilisés dans des préparations à cuire : tartelettes ou biscuits.

4. Utilisation gousse de vanille

Fendre la gousse en deux avec la pointe d'un couteau et racler l'intérieur pour récupérer les graines.

5. Rendre le beurre en pommade

On le coupe en petits morceaux et on le laisse à température ambiante une demi-heure. Cela permet de le malaxer avec une spatule pour le mélanger.

6. Fariner les fruits confits

Astuce pour éviter que les fruits ne retombent vers le fond. Consiste à les mettre dans de la farine. Vous pouvez utiliser un sachet plastique dans lequel vous êtes venu mettre de la farine. Sortir les fruits du sachet et les tamiser.

7. Monter les blancs en neige

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et mettre dans un récipient propre et bien froid. Les blancs ne monteront pas s'il y a :

- . la moindre trace de gras dans votre récipient ;
- . des traces de jaune dans le blanc d'œuf.

Commencer à battre à basse vitesse et augmenter la vitesse graduellement, sans s'arrêter. Battre jusqu'à ce que les blancs soient très fermes et que des pics se forment en soulevant le batteur.

Vous pouvez aussi fouetter manuellement avec un fouet. On peut y ajouter une pincée de sel.

La gamme de coffrets Essentiel B



Coffret CupCakes



Coffret Mignardises



Coffret Pop Macarons



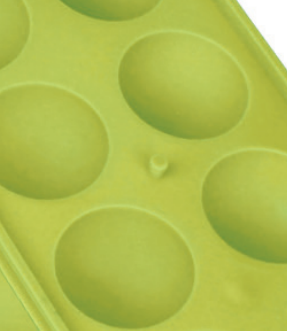
Coffret Chaussons

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

essentiel 





Mes Pop Cakes sont
un vrai bonheur
pour les gourmands !

essentiel 

