ANGEL FOOD CAKE
BANANE

LES INGRÉDIENTS



Le Gâteau

- 190 g de Blanc d'Œufs Liquides Ovoteam
- 200 g de farine
- 175 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- ½ c. à café extrait de vanille
- 175 g de sucre en poudre.

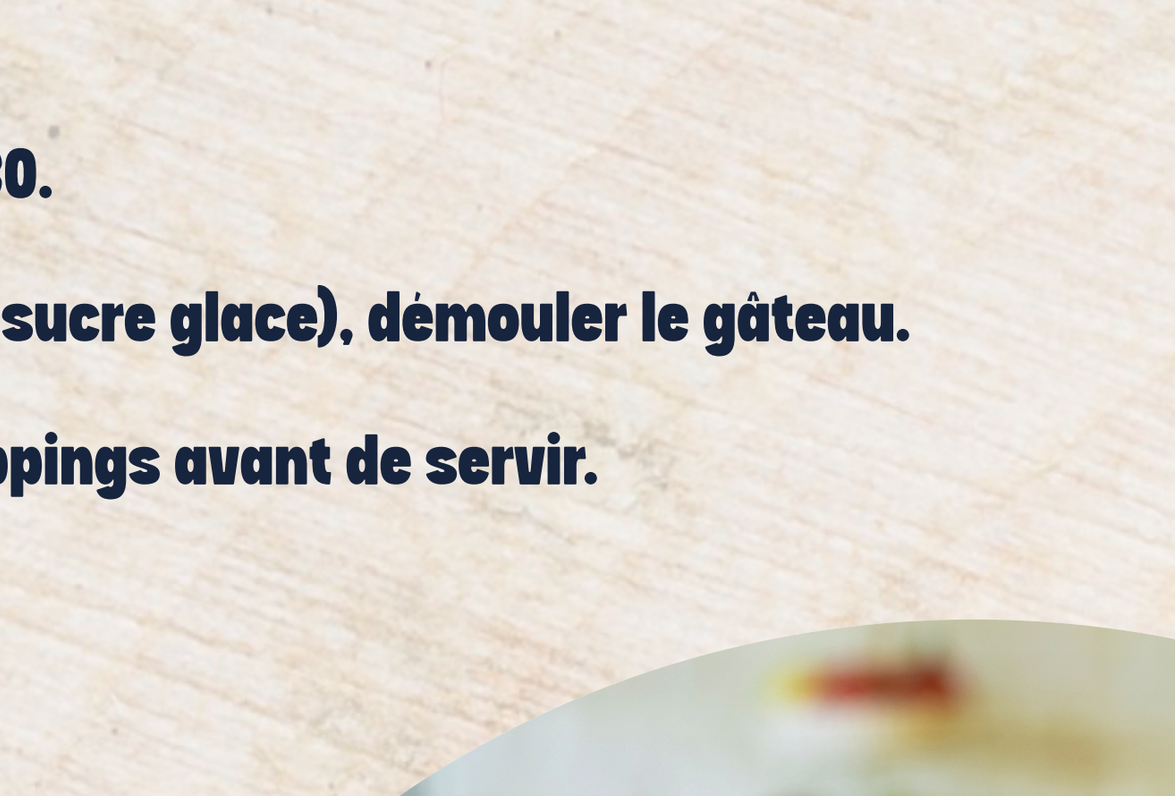
La Garniture

- 350 g de crème liquide entière 35% de MG
- 50 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace
- Pépites de chocolat
- Éclats de spéculoos
- Morceaux de bananes
- Caramel au beurre salé en topping.

LES ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 160 °C et tamiser la farine, le sucre glace et le sel.
2. Monter les blancs avec la vanille.
3. Ajouter le sucre en poudre et fouetter jusqu'à une meringue ferme.
4. Incorporer délicatement le mélange sec, verser dans un moule non graissé.
5. Cuire 35 à 45 min.
6. Retourner le moule et laisser refroidir 1h30.
7. Monter la chantilly (crème, mascarpone, sucre glace), démouler le gâteau.
8. Recouvrir de chantilly puis ajouter les toppings avant de servir.

Prêt en 25 minutes !



CAKE
POTIMARRON & CANELLE

LES INGRÉDIENTS



Le Cake

250 g de Blanc d'Œufs Liquides Ovoteam
200 g de purée de potimarron (cuite et égouttée)
150 g de farine
100 g de sucre roux
60 g de beurre fondu
1 c. à café de levure chimique
1/2 c. à café de bicarbonate de soude
1 c. à café de cannelle
1/2 c. à café de muscade (optionnel)
1 c. à café de vanille liquide
Noix de pécan
1 pincée de sel

Le Glaçage

80 g de sucre glace
1 à 2 c. à soupe de lait ou d'eau
1/2 c. à café de cannelle moulue.

LES ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180 °C et graisser un moule.
2. Mélanger la purée de potimarron, le sucre, le beurre fondu et la vanille.
3. Ajouter les ingrédients secs.
4. Incorporer délicatement les blancs montés en neige (et les noix de pécan si souhaité).
5. Verser dans le moule et cuire 40 à 50 min. Laisser refroidir.
6. Mélanger les ingrédients du glaçage, napper le cake refroidi et laisser prendre.

Prêt en 20 minutes !



MOUSSE AU CHOCOLAT
MANDARINES & NOISETTES

LES INGRÉDIENTS



- 220g de Blanc d'Œufs Liquides Ovoteam
- 200 g Chocolat noir
- Sel
- 2 Mandarines
- Quelques Noisettes

LES ÉTAPES

1. Faire fondre le chocolat.
2. Monter les blancs à la main ou à l'aide d'un batteur.
3. Incorporer délicatement le chocolat tiédit en mouvement circulaire.
4. Ajouter les zestes de mandarines et les noisettes concassées.
5. Répartir la mousse dans des verrines.
6. Décorer avec des quartiers de mandarine et des noisettes concassées.
7. Mettre au réfrigérateur au moins 3 heures avant dégustation.

Prêt en 15 minutes !

