



Cupcake au chocolat

Sans lactose et sans gluten



Ingrédients

Préparation : Cuisson : Repos :

Biscuit chocolat

130g de dessert soja chocolat
4 œuf
300g de farine de riz (sans gluten)
150g de sucre
12g de levure
130g de margarine bio (sans lactose)
2 cc de cacao non sucré

Meringue italienne

2 blanc d'œuf
107g de sucre
53g d'eau

Glacage chocolat

250g de chocolat
40g d'huile de pépin de raisin
100g de riz soufflé

Poudre dorée

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !



Déroulé de la recette

Biscuit

Préchauffer le four à 200°

Dans un récipient mettre le dessert au chocolat, les œufs, la farine, le sucre.

Mélanger

Lorsque le mélange est homogène ajouter la margarine.

Racler les bords, et ajouter la CC de cacao, et la levure.

Mélanger une dernière fois.

Déposer les caissettes dorées dans le moule a muffin, puis les remplir au 3/4

Enfourner pendant 10 min sur la plaque la plus basse du four, puis monter et faire cuire pendant 10 autres minutes.

Meringue italienne

Dans une casserole, faire un sirop avec le sucre et l'eau jusqu'à 116°.

Lorsqu'il atteint 90°, commencer à monter les blancs en neige.

A 116°, ajouter le sirop en filet sur les blanc (sans arrêter le robot), puis attendre le refroidissement de la cuve du robot.

Mettre dans une poche a douille munie d'une douille ronde.

Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter l'huile de pépin de raisin, puis le riz soufflé.

Utiliser à 35°.

Montage

Sur le biscuit déposer un boudin de meringue italienne.

Plonger ensuite la meringue dans le glaçage rocher. Laisser le chocolat durcir au réfrigérateur pendant 20minutes.

A l'aide d'un pinceau, dorer le glaçage avec de la poudre d'or.

Ingrédients spéciaux :

- dessert soja chocolat de Bjorg (auchan)
- margarine saint Hubert bio (E-leclerc)
- farine de riz demi complet (botanic)
- levure sans gluten (botanic)