4 ans
en gâteau zèbré marbré

- PAR L'EQUIPE DES POMMES

vous avez besoin de

Mélanger

- 200 ml d'huile neutre (arachide, tournesol, colza ou pépin de raisin)
- 250 g de sucre en poudre
- 100 ml de lait
- 4 œufs à température ambiante
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Séparer la pâte en 2

- 25 g de cacao en poudre non sucré dans l'une
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille dans l'autre

Remplir le moule en alternant une cuillerée à soupe de pâte au cacao puis cuillerée de pâte à la vanille

Cuire 40 min à 180°

5 ans
en rose des sables

PAR L'EQUIIÊ DES POMMES

vous aurez besoin de

*Faire fondre 200 gr de margarine ou de beurre et 300 gr de chocolat.

*Ajouter 200g de corn flakes.

*Former le chiffre 5 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

*Mettre au frigo.

*Se régaler !

6 ans
en soleil au "Nut'Elif"

PAR L'EQUIIÊ DES POMMES

vous aurez besoin de

*Faire fondre 170 gr de pralinoise
avec 80 gr de chocolat noir à dessert
et 1 boîte de lait concentré sucré.
*Ajouter 10 gr d'huile de noisettes (facultatif) et une pincée de sel.
*Décorer avec des rondelles de 2 bananes
sur de la pâte feuilletée.
*Découper le centre en 8 et rabattre les pointes.
*Cuire 15 min à 200°.
*Se régaler !

BONNE ANNEE
AUX
4 CHOCOLATS
PAR LES
POMMES ACIDES

Pour le gâteau au chocolat noir :

*Faire fondre 100 g de chocolat noir avec 100 g de beurre.
*Blanchir 100 g de sucre et 2 œufs.
*Mélanger les 2 préparations.
*Cuire 10 min à 180°.
*Découper en forme de 2.

Pour la mousse :

*Faire fondre 100 g de chocolat.

*Ajouter 200 ml de crème de coco et 125 g de mascarpone.

*Fouetter avec un batteur.

*Recouvrir le 2 avec une poche à douille.

Pour la pâte sablée à la noisette :
*Travailler 140 g de beurre « pommade ».
*Mélanger avec 80g de sucre glace, 40g de poudre de noisette, 1 œuf, 50g de farine et une pincée de sel.
*Ajouter rapidement 175 g de farine.
*Faire une boule plate et la mettre un peu au frigo.
*Etaler en forme de 0.
*Cuire 20 min à blanc à 160°.

Pour la ganache au chocolat blond :
*Faire fondre 200 g de chocolat Dulcey au bain-marie.
*Faire presque bouillir 100 g de crème entière et 10 g de miel.
*Mélanger délicatement la crème sur le chocolat en 3 fois.
*Laisser prendre au frigo.
*Recouvrir le 2 avec une poche à douille.

Pour la dachoise aux amandes :
*Monter 2 blancs en neige.
*Ajouter 35 g de sucre et 85 g d'amandes.
*Continuer de battre en meringue.
*Cuire 20 min à 180°.
*Découper en forme de 1.

Pour la mousse au chocolat au lait :
*Faire fondre 85 g de chocolat.
*Séparer 2 œufs.
*Battre les blancs en neige ferme.
*Verser le chocolat refroidi sur les jaunes en mélangeant énergiquement.
*Incorporer vivement 1/3 des blancs et délicatement le reste.
*Mettre au frais 3h .
*Recouvrir le 1 avec une poche à douille.

Pour le cookie aux pépites de chocolat blanc et cramberries :

*Faire fondre 80 de beurre.

*Mélanger 200 g de farine, 1 sachet de levure, 100 g de sucre blanc, 50 g de sucre roux et 35 g de poudre de noisette.

*Mélanger le beurre avec un œuf.

*Ajouter sur les poudres.

*Ajouter 100g de pépites de chocolat blanc et des cramberries coupées.

*Etaler en forme de 9.

*Cuire 13 min à 180°.

Pour Pour la ganache montée au chocolat blanc :

*Faire fondre 100 g de chocolat blanc.

*Incorporer 8 cl de crème fleurette bouillante.

*Incorporer 7 cl de crème froide.

*Ajouter un sachet de sucre vanillé.

*Mettre au congélateur 1h puis 3h frais.

*Fouetter au batteur.

*Recouvrir le 9 avec une poche à douille.