

Biscuits façon Pim's à la framboise By Cath – Version au Companion

 Cooking By Cath

Recette extraite du livre "["La bible des petits gâteaux" de Guillaume Marinette](#)

Je vous propose ici la **VERSION AU COMPANION** By Cath.

Une version à la main a été réalisée par Célestine, ma petite fille de 9 ans, elle est disponible [ICI](#)

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
30 min



Cuisson
15 min



Temps de pause
1 h



Durée totale
1 h 45 min

 **Catégorie : BISCUITS & GOUTERS**

 **Cuisine : CUISINE DES ENFANTS**  **Nombre : 30 biscuits**

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)

- [BATEUR](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [Moule en silicone 30 empreintes](#) (pour mini muffins ou mini quiches)
- [GRILLE A PATISSERIE](#)

INGREDIENTS

- 100 g farine
- 100 g sucre
- 3 œufs
- 35 g beurre
- Confiture de framboise (200 g environ)
- 200 g [chocolat noir](#) (dessert)

PREPARATION

Étape 1

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Installer le batteur dans la cuve du robot
3. Ajouter le sucre et les œufs



4. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 7 pendant 2 minutes



Étape 2

1. Ajouter la farine.
2. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 5 pendant 30 secondes



Étape 3

1. Faire fondre le beurre (au micro-ondes par exemple)
2. Ajouter le beurre dans la cuve
3. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant une minute

Étape 4

1. Déposer une petite cuillère à soupe de pâtes dans chaque empreinte du moule en silicone.



2. Enfourner à 180 degrés pour 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient blonds dorés



Étape 5

1. Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir sur grille



Étape 6

1. Retourner les biscuits sur un plat pouvant aller au congélateur
2. Déposer l'équivalent d'une petite demi cuillère à café de confiture de framboise sur la partie inférieure des biscuits.



3. Placer le plat au congélateur pendant une heure



Étape 7

1. Installer le pétrin concasseur dans la cuve du robot.
2. Ajouter le chocolat coupé en morceaux
3. Faire fondre le chocolat à 55 degrés vitesse 3 pendant 5 minutes
4. Verser le chocolat dans un bol étroit placé au-dessus d'un saladier rempli d'eau chaude pour le maintenir chaud au bain-marie.
5. Utiliser une pique pour tenir les biscuits.



6. Tremper rapidement la face "confiture" à la surface du chocolat fondu pour napper les biscuits :

=> Procéder rapidement pour que la confiture ne fonde pas dans le chocolat.

=> Décrire un rapide mouvement circulaire à la surface du chocolat pour enrober toute la surface du biscuit



7. Disposer les biscuits sur une feuille de papier sulfurisé et laisser figer à l'air libre.



 **Cooking & Conservation By Cath**

Conserver les biscuits dans une boîte en métal.

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable
