

mini délices

# BUFFET ANNIVERSAIRE



avec



## Ingrédients

6/8 muffins

1 mangue

20cl de crème liquide entière

2 cuillères à soupe de sucre glace

150 grammes de chocolat noir

Quelques fruits secs



## Préparation



**Étape 1** – Coupe le chapeau des muffins afin d'obtenir une base plate et réserve de côté les morceaux de muffins coupés.

**Étape 2** – Réalise la chantilly (voir recette : "chantilly"), et dépose-en sur les muffins grâce à la seringue Mini-Délices. Ajoute des petits dés de mangue et réserve au frais.

**Étape 3** – Ajoute 1 cuillère à soupe de mascarpone dans les restes de muffins, mélange le tout, et forme des boules dans tes mains, puis pique-les avec les bâtonnets Mini-Délices. Réserve au congélateur.

**Étape 4** – Fais fondre le chocolat au bain-marie Mini-Délices, puis écrase les fruits secs à l'aide du pilon.

**Étape 5** – Après avoir récupéré les pop cakes, trempe-les dans le chocolat et saupoudre-les de fruits secs concassés.

**Étape 6** – Mets le restant de chocolat dans le stylo à chocolat et dessine les formes de ton choix sur le tapis décoratif.

**Étape 7** – Enfin, ajoute les décors en chocolat et dresse les muffins et les pop cakes sur le présentoir Mini Délices.

Lansay

mini délices

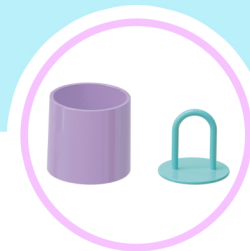
# CHEESECAKE KIWI



## Ingrédients

- 1 kiwi
- 50 grammes de cream cheese
- 5 grammes de sucre
- Quelques spéculoos
- 10 grammes de beurre

## Préparation



**Étape 1** – Emiette-les les spéculoos dans le pilon mortier Mini-Délices, fais fondre le beurre, mélange ces deux éléments, puis, tapisse le fond des moules donuts avec le mélange.

**Étape 2** – Mélange le cream cheese et le sucre et dispose ce mélange sur le biscuit.

**Étape 3** – Emporte-pièce les tranches de kiwi et dispose-les sur le cream cheese.

**Étape 4** – Réserve le tout au congélateur au moins 1h.

**Étape 5** – Démoule-les une fois congelés et laisse-les décongeler avant dégustation.

mini délices

# POP CAKES

avec

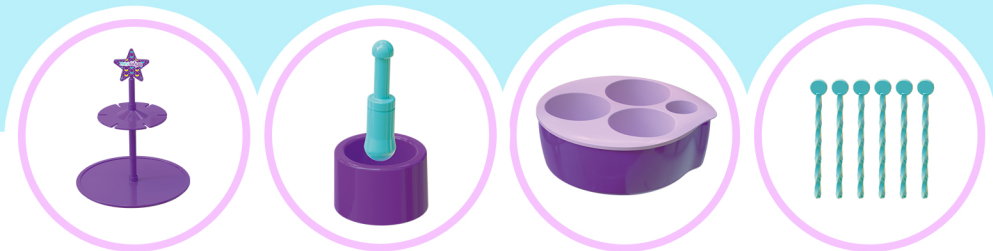


## Ingrédients

- Des pastilles de chocolat
- Un gâteau de la saveur de ton choix
- Du mascarpone
- Du sucre pétillant



## Préparation



**Étape 1** – Émiette le gâteau dans un bol et ajoute le mascarpone.

**Étape 2** – Fais des boules dans tes mains de la taille d'une sucette et insère le bâtonnet à l'intérieur.

**Étape 3** – Dépose-les sur une plaque au congélateur pendant 5 minutes.

**Étape 4** – Pendant ce temps, dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

**Étape 5** – Trempe les pop cakes dans le chocolat de ton choix.

**Étape 6** – Dépose un peu de sucre pétillant par-dessus. C'est prêt !



Retrouve la vidéo  
complète juste ici !

Lansay

mini délices

# JELLY À LA ROSE

avec



## Ingrédients

- Du sirop à la rose
- Des pétales de rose
- Du colorant rose naturel (facultatif)
- Des feuilles de gélatine
- 75ml d'eau



## Préparation



- Étape 1** – Mélange l'eau chaude (préalablement chauffée avec l'aide d'un adulte) avec le sirop de rose, puis ajoute les feuilles de gélatine.
- Étape 2** – Verse le tout dans le bol de mixage.
- Étape 3** – Puis, verse le mélange dans le moule en silicone et ajoute une pétale de rose par-dessus.
- Étape 4** – Place le moule en silicone au congélateur durant 1 à 2 heures.
- Étape 5** – Démoule les jellies et dépose-les dans une assiette. Une fois décongelées, déguste-les !



Retrouve la vidéo  
complète juste ici !

Lansay

mini délices

# GLACES AU CHOCO

avec



## Ingrédients

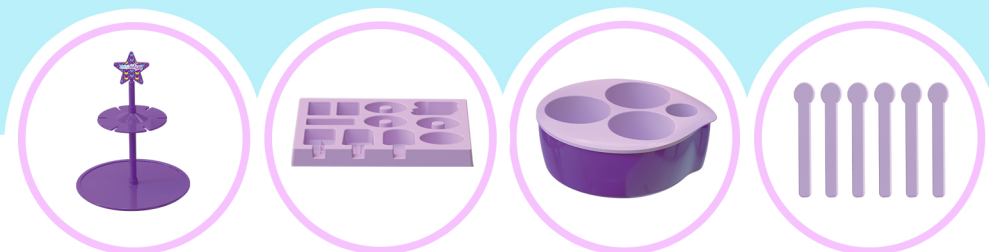
Des carrés de chocolat

Un yaourt de la saveur de ton choix

Des amandes et/ou des noisettes

Des décorations comestibles

## Préparation



**Étape 1** – Dépose le yaourt dans le moule de la forme de ton choix et insère le bâtonnet Mini-Délices au milieu.

**Étape 2** – Ajoute, si tu le souhaites, des gourmandises comme des billes en chocolat à la surface.

**Étape 3** – Place le moule en silicone au congélateur durant 1 heure.

**Étape 4** – En attendant, mets de l'eau chaude dans le bain-marie prévu à cet effet et fais fondre les pastilles de chocolat.

**Étape 5** – Démoule tes glaces et trempe-les dans le chocolat fondu.

**Étape 6** – Rapidement et tant que le chocolat n'est pas encore figé, ajoute des petits morceaux de noisettes ou d'amandes par-dessus.

**Étape 7** – Repose tes glaces sur une plaque et conserve-les au congélateur jusqu'à dégustation !



Retrouve la vidéo  
complète juste ici !

Lansay



mini délices

# MUFFINS AU CHOCOLAT FANTÔMES



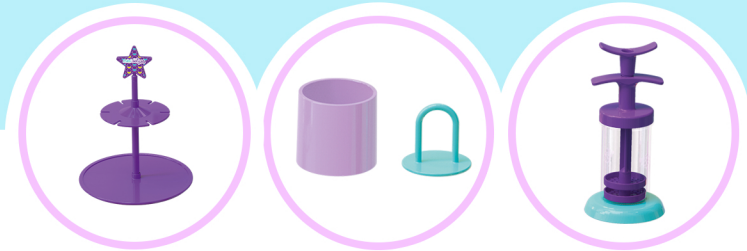
MIAM

## Ingrédients

- Des muffins au chocolat
- Crème liquide entière
- Une cuillère à café de sucre glace
- Des yeux en sucre (pour la décoration)
- Pépites de chocolat (pour la décoration)



## Préparation



- Étape 1** – Dépose les muffins au chocolat sur une assiette et utilise l'emporte-pièce pour créer la forme prévue.
- Étape 2** – Insère l'emporte-pièce au centre du gâteau.
- Étape 3** – Utilise le poussoir pour tasser le gâteau à l'intérieur et pour t'aider à retirer l'emporte-pièce.
- Étape 4** – Verse de la crème liquide entière dans le cylindre à chantilly avec une cuillère à café de sucre glace. Puis, tire et pousse la poignée durant 70 secondes pour obtenir une crème chantilly.
- Étape 5** – Dévisse la poignée de l'outil, insère le disque, revisse la poignée et remplace la base par la douille.
- Étape 6** – Dépose de la crème chantilly sur les muffins en poussant la poignée.
- Étape 7** – Enfin, décore tes muffins avec des yeux en sucre et des pépites de chocolat. C'est terriblement bon !



Retrouve la vidéo  
complète juste ici !

Lansay

mini délices



# CHOCO RUBY FRAMBOISES

avec

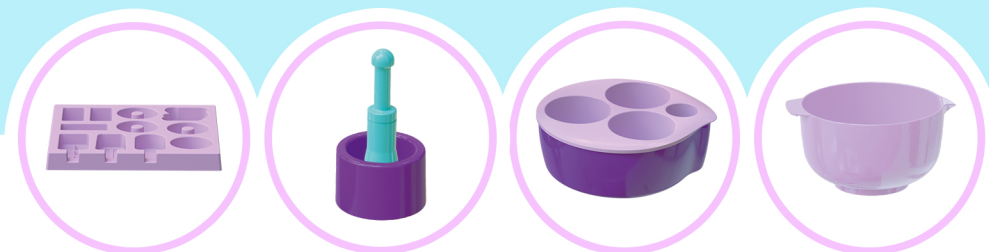


MIAM

## Ingrédients

- 70 grammes de framboises
- 2 grammes de pectine : de la gélatine végétale
- 1/4 de feuille de gélatine
- 10 grammes de sucre
- 50 grammes de chocolat ruby

## Préparation



**Étape 1** – Met les framboises dans une casserole et fais chauffer à feu vif (cette étape est, évidemment, réalisée par un adulte !).

**Étape 2** – En parallèle, réhydrate la gélatine dans de l'eau froide.

**Étape 3** – Écrase les framboises et ajoute le mélange de sucre et de pectine.

**Étape 4** – Sors les framboises du feu et ajoute la gélatine essorée, réserve de côté.

**Étape 5** – Fais fondre le chocolat Ruby avec le bain-marie, puis verse-le dans les empreintes silicones choisis en les remplissant à moitié.

**Étape 6** – Réserve au réfrigérateur. Une fois le chocolat figé, ajoute la compote de framboises par-dessus, puis réserve de nouveau au frais jusqu'au durcissement de la compote. Tu n'as plus qu'à déguster !

Lansay

mini délices

# GLACES AUX SAVEURS ORIGINALES

avec



## Ingrédients

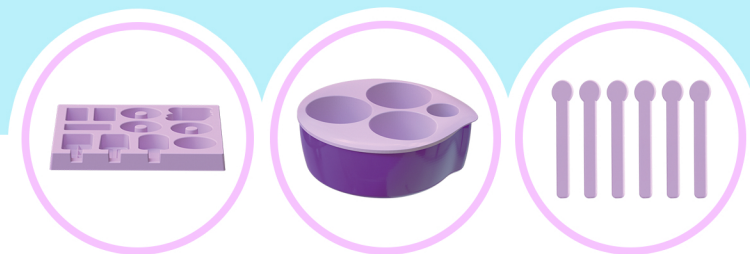
Yaourt à la saveur de ton choix

Chocolat noir, lait et blanc

Toppings : Cannelle, poivre timut,  
piment d'espelette



## Préparation



**Étape 1** – Met le yaourt dans les empreintes à glace du moule en silicone.

**Étape 2** – Puis insère les bâtonnets et réserve 1h au congélateur.

**Étape 3** – Fais fondre les 3 chocolats dans les différents orifices du bain-marie.

**Étape 4** – Récupère tes glaces et trempe-les dans les différents chocolats.

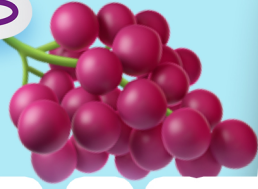
**Étape 5** – Saupoudre ensuite ta glace chocolat blanc de poivre timut, ta glace chocolat au lait de cannelle, et ta glace au chocolat noir de piment d'espelette.

**Étape 6** – Réserve au congélateur jusqu'à la dégustation.

Lansay



mini délices



# MENDIANTS FRUITS SECS



avec



## Ingrédients

Un peu de chocolat noir  
Quelques fruits secs

MIAM

## Préparation



**Étape 1** – Fais fondre le chocolat noir à l'aide du bain-marie Mini-Délices.

**Étape 2** – Dispose au fond des moules en silicone choisis un mélange de fruits secs, puis ajoute le chocolat.

**Étape 3** – Réserve au congélateur jusqu'à durcissement du chocolat.

**Étape 4** – Démoule, dispose sur une assiette, puis déguste !

Lansay

mini délices



# POP CAKES DE NOËL

avec



## Ingrédients

- Un pain d'épices
- De la poudre d'orange
- Du mascarpone
- Des oranges confites en morceaux
- Du chocolat blanc



MIAM

## Préparation



**Étape 1** – Émiette un pain d'épices, puis ajoute deux cuillères à soupe de mascarpone et une cuillère à soupe d'oranges confites en morceaux.

**Étape 2** – Réalise des boules dans tes mains, puis pique-les sur des bâtonnets Mini-Délices.

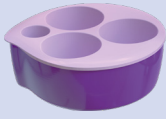
**Étape 3** – Réserve au congélateur 1h, le temps que les boules durcissent.

**Étape 4** – Fais fondre le chocolat blanc dans le bain-marie Mini-Délices.

**Étape 5** – Enfin, après avoir récupéré les pop cakes, trempe-les à moitié dans le chocolat blanc, et saupoudre-les immédiatement de poudre d'orange. C'est prêt !

Lansay

## BANANE CHOCO-COCO



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Verse de la poudre de noix de coco dans le bol de mixage.

Épluche une banane et coupe-la en deux en te servant de la spatule. Si tu le souhaites, tu peux même glisser la moitié de la banane sur un bâtonnet.

Trempe la banane dans le chocolat de ton choix, puis dans la poudre de noix de coco.

INGREDIENTS :  
Banane  
Chocolat  
Noix de coco rapée

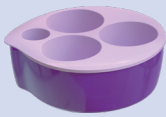
### INGREDIENTS

Bananes  
Chocolat  
Noix de coco rapée



Lansay

## BARRES AU RIZ SOUFLÉ



Concasse le riz soufflé avec le mortier et le pilon.

Fais chauffer le miel dans le récipient à eau chaude.

Mélange le riz soufflé concassé avec le miel dans le bol de mixage à l'aide de la spatule. Tu peux ajouter des amandes, des raisins secs, des pépites de chocolat, ou ce que tu souhaites au mélange.

Verse le mélange dans le moule en silicone et presse-le bien à l'aide de la cuillère.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Décore tes barres avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, chantilly, ...).

### INGREDIENTS

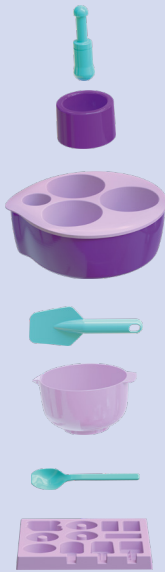
Riz soufflé  
Miel



Lansay

## BARRES GRANOLA

**INGREDIENTS**  
Avoine  
Miel



Concasse l'avoine avec le mortier et le pilon.

Fais chauffer le miel dans le récipient à eau chaude.

Mélange l'avoine concassée avec le miel dans le bol de mixage à l'aide de la spatule. Tu peux ajouter des amandes, des raisins secs, des pépites de chocolat, ou ce que tu souhaites au mélange.

Verse le mélange dans le moule en silicone et presse-le bien à l'aide de la cuillère.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

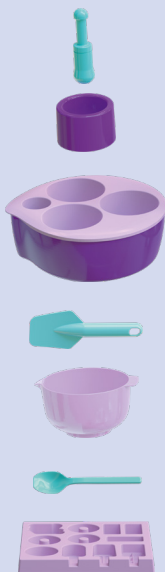
Décore tes barres avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, chantilly, ...).



**Lansay**

## BARRES FLOCONS DE MAÏS

**INGREDIENTS**  
Pétales de maïs  
Miel



Concasse les flocons de maïs avec le mortier et le pilon.

Fais chauffer le miel dans le récipient à eau chaude.

Mélange les flocons de maïs concassés avec le miel dans le bol de mixage à l'aide de la spatule. Tu peux ajouter des amandes, des raisins secs, des pépites de chocolat, ou ce que tu souhaites au mélange.

Verse le mélange dans le moule en silicone et presse-le bien à l'aide de la cuillère.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Décore tes barres avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, chantilly, ...).

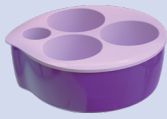


**Lansay**

## CHOCO-CRUNCH

### INGREDIENTS

Chocolat  
Riz soufflé



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse du riz soufflé à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/riz soufflé.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.

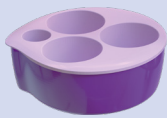


Lansay

## CHOCO-GUIMAUVE

### INGREDIENTS

Chocolat  
Guimauve



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Découpe des petits morceaux de chamallow avec la spatule.



Verse le chocolat fondu dans le bol de mixage et ajoutes-y des morceaux de chamallows préalablement coupés. Mélange le tout avec la cuillère et remplis les moules de ton choix avec le mélange choco/guimauve.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.

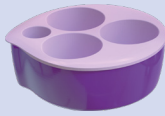


Lansay

## CHOCO-COCO

### INGREDIENTS

Chocolat  
Noix de coco  
rapée



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Verse le chocolat fondu dans le bol de mixage et ajoutes-y de la noix de coco rapée. Mélange le tout avec la cuillère et remplis les moules de ton choix avec le mélange choco/coco.

Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.

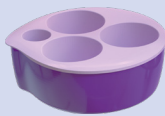


Lansay

## CHOCO-BISCUITS

### INGREDIENTS

Chocolat  
Petits-Beurre



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Concasse des biscuits type Petit-Beurre à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.

Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/Petits-Beurre.

Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

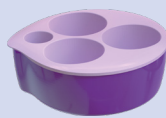
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

## CHOCO-MAÏS

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Pétales de maïs



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse des pétales de maïs à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/maïs soufflé.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



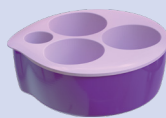
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



**Lansay**

## CHOCO-NOISETTES

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Noisettes



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse des noisettes à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/noisettes.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



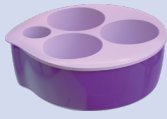
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



**Lansay**

## CHOCO-OREOS

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Oreos



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse des Oreos à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/Oreos.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



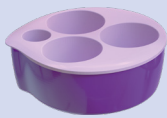
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



**Lansay**

## CHOCO-SMARTIES

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Smarties



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse des Smarties à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/Smarties concassés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



**Lansay**



## CRÈME CHANTILLY

**INGREDIENTS**  
Crème liquide  
(30% minimum)  
Sucre glace



Visse le cylindre transparent de ton outil à chantilly sur sa base et verse de la crème liquide (30% de matières grasses minimum) à l'intérieur avec une cuillère à café de sucre glace jusqu'à ce que le mélange atteigne la ligne MAX.



Tire et pousse la poignée de l'outil à chantilly de façon énergétique pendant 70 secondes pour obtenir une crème fouettée.

Lis la notice pour cette prochaine étape. Dévisse la poignée, insère le disque, revisse la poignée et remplace la base de l'outil à chantilly par sa douille.

Pousse la poignée pour faire sortir ta chantilly et dépose-la sur un cupcake ou sur la surface de ton choix ! Décore ta chantilly avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, décorations sucrées...).



**Lansay**

## CRÈME CHANTILLY AU CHOCOLAT

**INGREDIENTS**  
Crème liquide  
(30% minimum)  
Cacao en poudre



Verse de la crème liquide (30% de matières grasses minimum) dans le bol de mixage (remplis à peu près la moitié) et ajoutes-y 2 cuillères à soupe de cacao en poudre. Mélange le tout avec la spatule jusqu'à ce que ton liquide soit homogène (tu peux également utiliser un fouet ou une fourchette pour retirer les grumeaux).



Visse le cylindre transparent de ton outil à chantilly sur sa base et verse le mélange crème liquide/cacao à l'intérieur jusqu'à la ligne MAX.

Tire et pousse la poignée de l'outil à chantilly de façon énergétique pendant 70 secondes pour obtenir une crème fouettée.



Lis la notice pour cette prochaine étape. Dévisse la poignée, insère le disque, revisse la poignée et remplace la base de l'outil à chantilly par sa douille.

Pousse la poignée pour faire sortir ta chantilly et dépose-la sur un cupcake ou sur la surface de ton choix ! Décore ta chantilly avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, décorations sucrées...).



**Lansay**

## CRÈME CHANTILLY MULTICOLORE

**INGREDIENTS**  
Crème liquide  
(30% minimum)  
Colorant  
alimentaire



Visse le cylindre transparent de ton outil à chantilly sur sa base et verse de la crème liquide (30% de matières grasses minimum) à l'intérieur jusqu'à la ligne MAX.

Tire et pousse la poignée de l'outil à chantilly de façon énergétique pendant 70 secondes pour obtenir une crème bien fouettée.



Dévisse la poignée, puis ajoute quelques gouttes de colorants alimentaires des couleurs de ton choix. À l'intérieur de la seringue et à l'aide d'une cuillère, mélange très légèrement le tout pour obtenir un effet marbré. Ne mélange pas trop, ou tu risquerais de mélanger toutes les couleurs !

Lis la notice pour cette prochaine étape. Dévisse la poignée, insère le disque, revisse la poignée et remplace la base de l'outil à chantilly par sa douille.

Pousse la poignée pour faire sortir ta chantilly et dépose-la sur un cupcake ou sur la surface de ton choix ! Décore ta chantilly avec ce que tu souhaites (filets de chocolat, décorations sucrées...).



Lansay

## CUPCAKE AU CHOCOLAT

**INGREDIENTS**  
Cake au chocolat  
Crème liquide  
(30% minimum)



Avec l'aide d'un adulte, coupe un morceau de cake au chocolat d'environ 4 cm d'épaisseur et dépose-le sur une feuille de papier cuisson à plat.

Insère l'emporte-pièce au centre du gâteau. Utilise le poussoir pour tasser le gâteau à l'intérieur et pour l'aider à retirer l'emporte-pièce.

Décore ton cupcake avec de la chantilly (voir recette « chantilly »), des formes en chocolat, des filets de chocolat, de la pâte à tartiner, ou tout ce que tu souhaites !



Lansay

## CUPCAKE MARBRÉ



Avec l'aide d'un adulte, coupe un morceau de cake marbré d'environ 4 cm d'épaisseur et dépose-le sur une feuille de papier cuisson à plat.

Insère l'emporte-pièce au centre du gâteau. Utilise le poussoir pour tasser le gâteau à l'intérieur et pour l'aider à retirer l'emporte-pièce.

Décore ton cupcake avec de la chantilly (voir recette « chantilly »), des formes en chocolat, des filets de chocolat, de la pâte à tartiner, ou tout ce que tu souhaites !

### INGREDIENTS

Cake marbré  
Crème liquide  
(30% minimum)



Lansay

## CUPCAKE NATURE



Avec l'aide d'un adulte, coupe un morceau de cake type quatre-quarts d'environ 4 cm d'épaisseur et dépose-le sur une feuille de papier cuisson à plat.

Insère l'emporte-pièce au centre du gâteau. Utilise le poussoir pour tasser le gâteau à l'intérieur et pour l'aider à retirer l'emporte-pièce.

Décore ton cupcake avec de la chantilly (voir recette « chantilly »), des formes en chocolat, des filets de chocolat, de la pâte à tartiner, ou tout ce que tu souhaites !

### INGREDIENTS

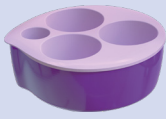
Quatre-quarts  
Crème liquide  
(30% minimum)



Lansay

## DÉCORATIONS CHOCOLATÉES

INGREDIENTS  
Chocolat



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Recouvre ton tapis de pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.

Utilise la cuillère pour remplir le stylo chocolat de chocolat fondu.

Utilise ton stylo chocolat comme un stylo classique et repasse sur les formes imprimées de ton choix du tapis de pâtisserie.

Place tes créations au réfrigérateur pendant 40 minutes.

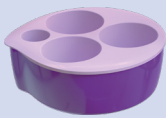
Utilise tes formes pour décorer toutes tes pâtisseries !



Lansay

## DONUTS À L'AVOINE

INGREDIENTS  
Chocolat  
Avoine



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.

Concasse l'avoine à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.

Utilise la cuillère pour remplir tes moules de donuts avec le mélange chocolat/avoine.

Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

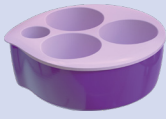
Pour décorer tes donuts, tu peux les tremper dans du chocolat fondu puis dans des décorations sucrées. Tu peux utiliser du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner pour coller les décorations. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

## DONUTS AUX BISCUITS

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Petits-Beurre



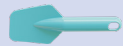
Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse les biscuits à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-les dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules donuts avec le mélange chocolat/biscuits.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



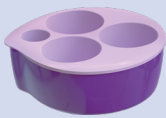
Pour décorer tes donuts, tu peux les tremper dans du chocolat fondu puis dans des décorations sucrées. Tu peux utiliser du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner pour coller les décorations. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



**Lansay**

## DONUTS AU RIZ SOUFFLÉ

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Riz soufflé



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse le riz soufflé à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de donuts avec le mélange chocolat/riz soufflé.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



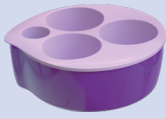
Pour décorer tes donuts, tu peux les tremper dans du chocolat fondu puis dans des décorations sucrées. Tu peux utiliser du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner pour coller les décorations. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



**Lansay**

## DONUTS DÉCO CHOCO

INGREDIENTS  
Chocolat



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de donuts avec le chocolat fondu.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

Remplis ensuite le stylo chocolat avec du chocolat fondu d'une couleur contrastante au chocolat utilisé pour tes donuts (par exemple, si tu as utilisé du chocolat noir pour remplir le moule de tes donuts, utilise du chocolat blanc dans le stylo chocolat, ou inversement).

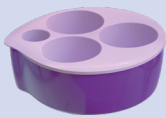
Une fois le moule sorti du réfrigérateur et le donut démoulé, appuie sur la partie transparente du stylo chocolat pour faire sortir le chocolat fondu. Décore ton donut en faisant des traits fins sur toute sa surface.



Lansay

## FORMES EN CHOCOLAT

INGREDIENTS  
Chocolat  
Colorant  
alimentaire



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude.



Tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Une fois le chocolat fondu, utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat.



Tu peux utiliser l'outil de décoration pour remplir une partie des moules (par exemple, pour faire le chocolat « Good Vibes » sur la photo à droite, le fond du moule a été rempli avec du chocolat blanc à l'aide de l'outil de décoration et le reste avec du chocolat noir.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



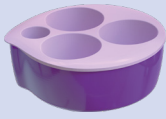
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

## FRAISES AU CHOCOLAT

**INGREDIENTS**  
Fraises  
Chocolat



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Tiens la fraise par la colerette et trempe-la dans le chocolat fondu de ton choix !



Place-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.



Pour décorer tes fraises, tu peux utiliser du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner pour coller les décorations sucrées (n'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations).



**Lansay**

## GLACE YAOURT-FRAISE

**INGREDIENTS**  
Yaourt  
Fraises



Ecrase des fraises à l'aide du mortier et du pilon.



Verse les fraises écrasées dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature) et mélange le tout.



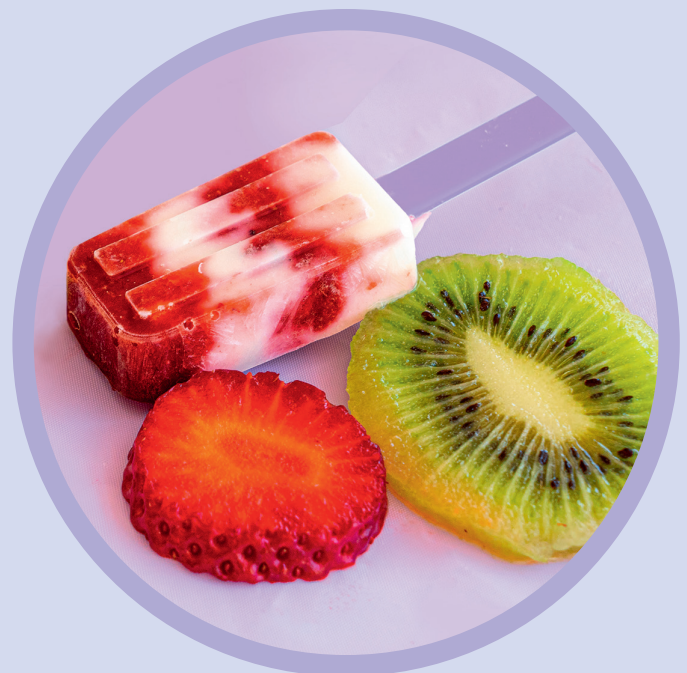
Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer les fraises et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



**Lansay**

## GLACE YAOURT-MYRTILLE

**INGREDIENTS**  
Yaourt  
Myrtilles



Ecrase des myrtilles à l'aide du mortier et du pilon.

Verse les myrtilles écrasées dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature) et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer les myrtilles (écrasées ou entières) et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



**Lansay**

## GLACE VANILLE-PÊCHE

**INGREDIENTS**  
Yaourt  
Pêche



Ecrase des pêches à l'aide du mortier et du pilon.

Verse les pêches écrasées dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt à la vanille et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer les pêches et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



**Lansay**



## GLACE YAOURT-KIWI

**INGREDIENTS**  
Yaourt  
Kiwi



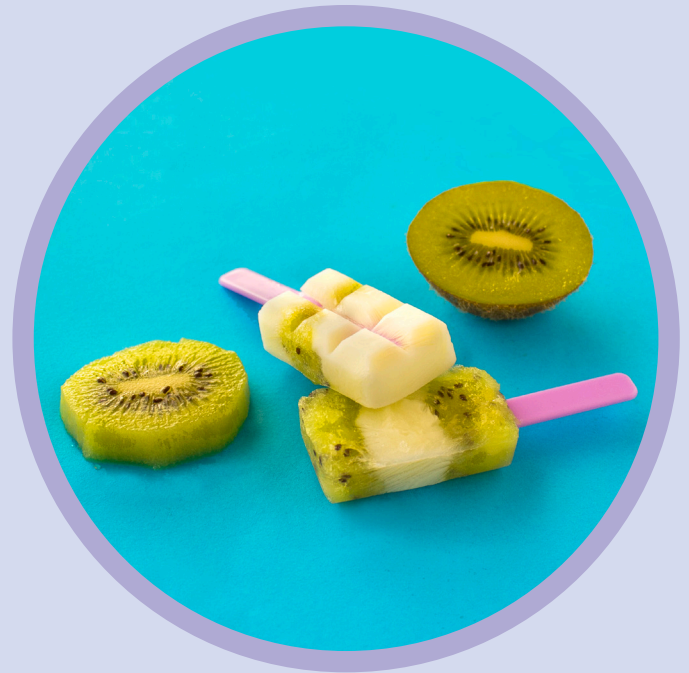
Ecrase du kiwi à l'aide du mortier et du pilon.

Verse le kiwi écrasé dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature) et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer le kiwi et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



Lansay

## GLACE VANILLE-FRUITES ROUGES

**INGREDIENTS**  
Yaourt  
Fruits rouges  
(fraises, framboises,  
myrtilles, ...)



Ecrase des fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles, mûres, ...) à l'aide du mortier et du pilon.

Verse les fruits écrasés dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt à la vanille et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.

Si tu le souhaites, tu peux aussi disposer les fruits rouges et le yaourt directement dans les moules à glace si tu souhaites qu'ils ne se mélangent pas.



Lansay

## GLACE STRACCIATELLA

**INGREDIENTS**  
Yaourt  
Chocolat



Demande à un adulte de te raper un carré de chocolat.

Verse le chocolat rapé dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature) et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace à l'aide de la cuillère et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



**Lansay**

## GLACE VANILLE-CHOCOLAT

**INGREDIENTS**  
Crème dessert  
vanille  
Crème dessert  
chocolat



Verse de la crème dessert à la vanille et au chocolat dans le bol de mixage et mélange les deux très légèrement.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



**Lansay**

## GLACE YAOURT-MIEL-AVOINE

**INGREDIENTS**  
Yaourt  
Avoine  
Miel



Concasse l'avoine avec le mortier et le pilon.

Verse l'avoine concassée dans le bol de mixage, ajoutes-y du yaourt (de préférence du yaourt nature), du miel et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace à l'aide de la cuillère et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

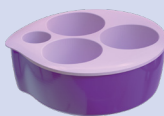
Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



**Lansay**

## KIWI CHOCO-SMARTIES

**INGREDIENTS**  
Kiwi  
Chocolat  
Smarties



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Concasse les Smarties avec le mortier et le pilon.

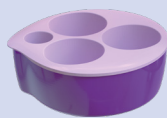
Demande à un adulte de te couper des rondelles de kiwi d'environ 1cm d'épaisseur.

Trempe le morceau de kiwi dans le chocolat fondu de ton choix et trempe-le juste après dans les Smarties concassés !



**Lansay**

## KIWI CHOCO-COCO



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Verse de la poudre de noix de coco dans le bol de mixage.



Demande à un adulte de te couper des rondelles de kiwi d'environ 1cm d'épaisseur.

Trempe le morceau de kiwi dans le chocolat fondu de ton choix et trempe-le juste après dans la poudre de noix de coco !

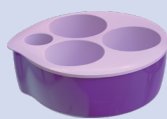
### INGREDIENTS

Kiwi  
Chocolat  
Noix de coco rapée



Lansay

## LOVE CHOCO-CRUNCH



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Verse un peu de chocolat fondu dans le moule «LOVE» jusqu'à atteindre 5mm d'épaisseur.



Place le moule au réfrigérateur pendant 20 minutes.



Concasse le riz soufflé à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le chocolat fondu restant.



Utilise la cuillère pour finir de remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/riz soufflé.

Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.

### INGREDIENTS

Chocolat  
Riz soufflé



Lansay

## SORBET FRUITS ROUGES

**INGREDIENTS**  
Fruits rouges  
(fraises, framboises,  
myrtilles, ...)

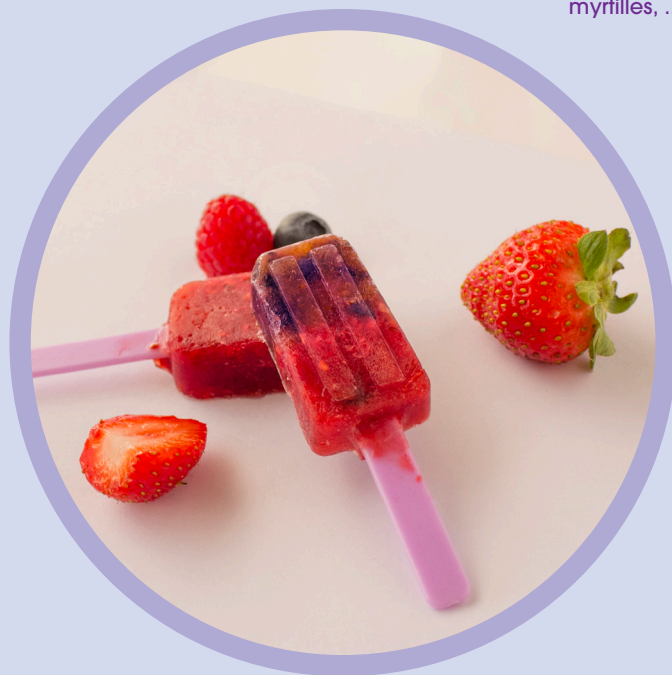


Écrase des fraises, des framboises et des myrtilles à l'aide du mortier et du pilon.

Verse les fruits écrasées dans le bol de mixage et mélange le tout.

Verse le mélange dans les moules à glace et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



**Lansay**

## SORBET KIWI-MYRTELLE

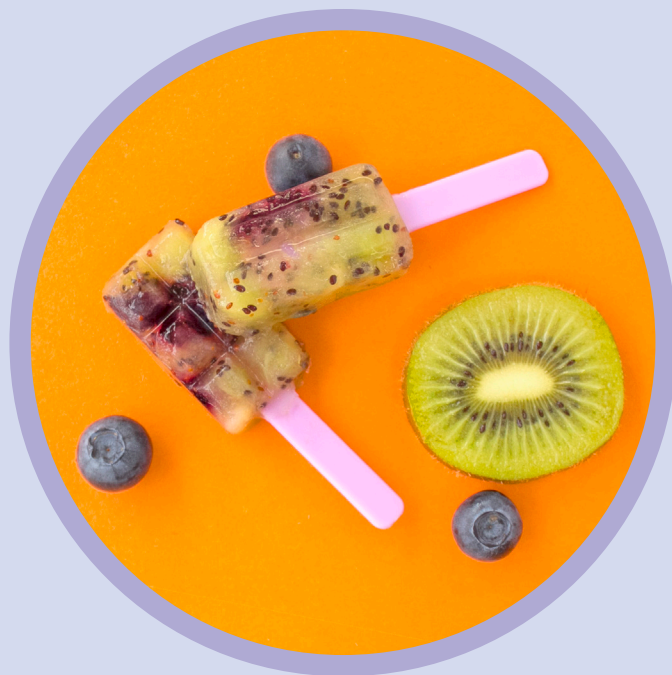
**INGREDIENTS**  
Kiwi  
Myrtilles



Écrase du kiwi à l'aide du mortier et du pilon et verse le mélange dans le bol de mixage. Fais de même avec des myrtilles.

Verse le mélange kiwi/myrtilles dans les moules à glace à l'aide de la cuillère et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



**Lansay**

## SORBET MANGUE-FRAISE

**INGREDIENTS**  
Mangue  
Fraises



Écrase des fraises et de la mangue à l'aide du mortier et du pilon.

Verse le mélange mangue/fraise dans les moules à glace à l'aide de la cuillère et ajoute les bâtonnets dans leurs emplacements dédiés.

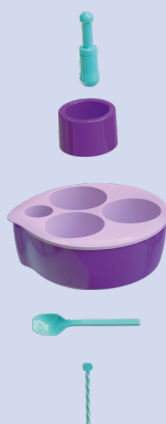
Place le moule au congélateur pendant 40 minutes.



**Lansay**

## SUCETTE CHAMALLOW AMANDES

**INGREDIENTS**  
Chamallow  
Chocolat  
Amandes



Concasse les amandes avec le mortier et le pilon.

Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).

Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.

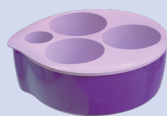
Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix, puis dans les amandes concassées !



**Lansay**

## SUCETTE CHAMALLOW COCO

**INGREDIENTS**  
Chamallow  
Chocolat  
Noix de coco  
rapée



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Verse la poudre de noix de coco dans le bol de mixage.



Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.



Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix, puis dans la poudre de noix de coco !



Lansay

## SUCETTE CHAMALLOW MAÏS

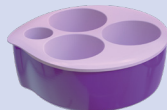
**INGREDIENTS**  
Chamallow  
Chocolat  
Pétales de maïs



Concasse les flocons de maïs avec le mortier et le pilon.



Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.



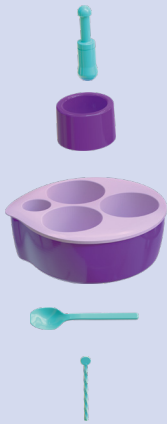
Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix, puis dans les flocons de maïs concassés !



Lansay

## SUCETTE CHAMALLOW NOISETTES

**INGREDIENTS**  
Chamallow  
Chocolat  
Noisettes



Concasse les noisettes avec le mortier et le pilon.

Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).

Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.

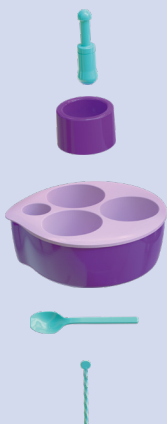
Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix, puis dans les noisettes concassées !



**Lansay**

## SUCETTE CHAMALLOW SMARTIES

**INGREDIENTS**  
Chamallow  
Chocolat  
Smarties



Concasse les Smarties avec le mortier et le pilon.

Fais fondre le chocolat de ton choix dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).

Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.

Trempe le chamallow dans le chocolat fondu de ton choix et trempe-le juste après dans les Smarties !

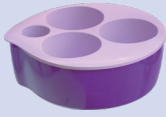


**Lansay**



## SUCETTE CHOCO-AVOINE

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Avoine



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse l'avoine à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



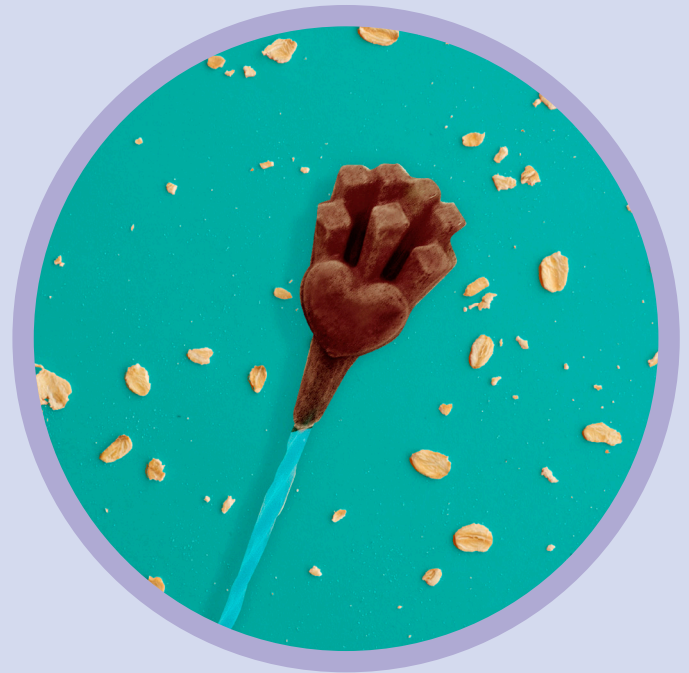
Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/avoine, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



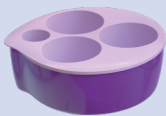
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



**Lansay**

## SUCETTE CHOCOLAT

**INGREDIENTS**  
Chocolat



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



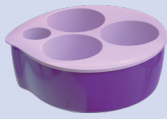
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



**Lansay**

## SUCETTE CHOCO-BISCUITS

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Petits-Beurre



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse les biscuits à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/biscuits, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



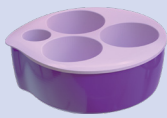
Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.



Lansay

## SUCETTE CROUSTILLANTE

**INGREDIENTS**  
Chocolat  
Crêpes dentelle



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse les biscuits type crêpes dentelle à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/biscuits, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.

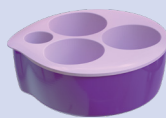


Lansay

## SUCETTE CHOCO-CRUNCH

### INGREDIENTS

Chocolat  
Riz soufflé



Dépose quelques carrés de chocolat noir, au lait ou blanc dans un ou plusieurs compartiments du récipient à eau chaude. Si tu le souhaites, tu peux ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à ton chocolat blanc pour y ajouter de la couleur.



Concasse le riz soufflé à l'aide du mortier et du pilon, puis verse-le dans le bol de mixage. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange le tout avec la spatule.



Utilise la cuillère pour remplir tes moules de chocolat avec le mélange chocolat/riz soufflé, puis ajoute les bâtonnets de sucettes dans leurs emplacements dédiés.



Place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Si tu le souhaites, tu peux coller les décorations sucrées avec du chocolat fondu, du miel ou de la pâte à tartiner. N'hésite pas à utiliser l'outil de décoration pour déposer la matière collante et la pince pour disposer les décorations.

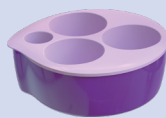


Lansay

## SUCETTE LICORNE

### INGREDIENTS

Chamallow  
Chocolat  
Colorant  
alimentaire



Fais fondre du chocolat dans le récipient à eau chaude (n'hésite pas à ajouter du colorant alimentaire pour colorer ton chocolat blanc).



Verse le chocolat fondu dans le moule « corne de licorne » et place le moule au réfrigérateur pendant 40 minutes.



Glisse un chamallow sur un bâtonnet de sucette.



Utilise ton outil de décoration pour dessiner des yeux à ta licorne en le trempant dans du colorant alimentaire ou dans du chocolat noir.



Utilise du chocolat fondu pour coller la forme en chocolat sur le dessus de ton chamallow et décore ta licorne de perles sucrées à l'aide de ta pince !



Lansay