

BORDEAUX  
BLANC

# Les recettes et les vins de Bordeaux



## CUPCAKES FRAMBOISE, CHOCOLAT BLANC & PRALIN

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes  
Visitez notre boutique en ligne :  
[www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)

### PRATIQUE

Temps de préparation : 20 mn  
Temps de cuisson : 15 mn  
Un cupcake : 50 cal

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

2 oeufs  
120 gr de yaourt nature  
1 cuillère à soupe de crème fraîche légère  
1 cuillère à soupe de sucre stevia en poudre  
50 gr de farine / 60 gr de maizena  
1 sachet de levure chimique  
250 gr de framboises  
100 gr de mascarpone  
10 cl de crème liquide  
100 gr de chocolat blanc & 50 gr de pralin



“A déguster avec le Château Mazetier, un Bordeaux blanc frais et fruité, un accompagnement original et agréable pour ces cupcakes légers, colorés et fruités !”

### L'AVIS du Dr Nicole DEVAURE, NUTRITIONNISTE

“Le Cupcake (anglicisme) est un petit gâteau anglais souvent coloré très populaire dans les années 1950... La base du Cupcake reste toujours la même, à savoir, beurre ou crème, sucre, farine et oeufs. Ici nous l'avons élaboré avec des framboises, peu caloriques (40 cal pour 100g). Leur forte teneur en anti-oxydants contribue à prévenir les maladies cardio-vasculaires et certains cancers. Les framboises contiennent aussi des anthocyanines, type de flavonoïdes, qui leur donnent les pigments rouges. Ces anthocyanines possèdent d'importantes propriétés anti-oxydantes qui neutralisent les radicaux libres de notre corps et préviennent ainsi l'apparition de plusieurs maladies dégénératives. A noter sa richesse en manganèse, cuivre, fer et vitamine C. Bon appétit avec ce cupcake aux framboises remplies d'excellents nutriments et de vitamines. ”



## RÉALISATION

- 1 Prévoir des moules à cupcakes en silicone. Préchauffer votre four à 180°C.
- 2 Dans un saladier, mettre le yaourt et la crème fraîche et mélanger. Ajouter le sucre et les œufs un à un pour bien les incorporer. Ajouter la levure puis la farine et la maïzena petit à petit afin d'obtenir une pâte bien homogène. Ajouter les framboises en dernier et les incorporer délicatement.
- 3 Remplir vos moules à cupcakes à moitié et les enfourner environ 15 minutes. Puis laisser refroidir.
- 4 Préparer la ganache dit «topping» au fromage frais. A feu doux, dans une casserole faire fondre le chocolat blanc en copeaux avec 10cl de crème légère liquide. Puis dans un bol, battre la mascarpone avec 1 cuillère à soupe de yaourt et ajouter le chocolat fondu. Placer ce mélange dans une poche à douille au frais.
- 5 Décorer les cupcakes bien refroidis avec ce topping à l'aide d'une poche à douille et saupoudrer d'un peu de pralin et disposer une dernière framboise sur le dessus.

## Château Mazetier 2014

Bordeaux Blanc «+4g». Ce sont des Bordeaux Blanc légèrement moelleux qui se consomment jeunes et se caractérisent par des arômes fruités ou floraux.

**ROBE** Jaune doré brillant

**NEZ** Expressif et fruité

**BOUCHE** Développe des notes de fruits confits et une grande fraîcheur

**AOC** Bordeaux Blanc - Moelleux

**ASSEMBLAGE** 100% Sémillon

**PRIX** 5 € TTC

**CONTACT** [chateau\\_mazetier@yahoo.fr](mailto:chateau_mazetier@yahoo.fr)

