

Quelques conseils

Si les cupcakes sont désormais des habitués de nos cuisines, les whoopies ont débarqué récemment et ne nous sont pas encore familiers.

Tout comme les cupcakes, les whoopies sont constitués d'un gâteau et d'une garniture crémeuse ; c'est la forme qui change. Les biscuits qui composent un whoopie prennent en sandwich la crème gourmande que l'on

trouve sur les cupcakes. Ils sont plus faciles à transporter grâce à cette disposition.

Les crèmes qui garnissent ces deux sortes de petits gâteaux sont les mêmes, et nous vous présentons ici les recettes de base pour les réaliser.

Vous n'aurez qu'à ajouter l'ingrédient indiqué dans la recette pour parfumer la garniture.

Recettes de base

Crème au beurre

100 g de beurre mou

200 g de sucre glace

1 c. s. de lait

1 Travaillez le beurre pour bien le ramollir, puis ajoutez le sucre tamisé, le lait et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que vous obteniez une crème.

2 Vous pouvez parfumer la crème au beurre avec :

- du café dissous dans le lait ;
- du cacao non sucré tamisé ;
- des noisettes, amandes ou noix moulues ;
- des fruits en morceaux ;
- des zestes d'agrumes.



Crème au mascarpone

150 g de mascarpone
50 g de beurre
450 g de sucre glace

- 1 Fouettez le beurre avec le mascarpone au batteur électrique. Le mélange doit devenir mousseux.
- 2 Incorporez le sucre glace tamisé et continuez à fouetter afin d'obtenir une préparation onctueuse.
- 3 Ajoutez le parfum de votre choix et gardez jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.

Crème de guimauve

70 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
225 g de golden syrup ou de sirop de sucre

- 1 Versez le sirop de sucre dans un saladier, ajoutez le blanc d'œuf, puis fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange double de volume.
- 2 Diminuez la vitesse du batteur et ajoutez peu à peu le sucre glace tamisé. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Vous pouvez la garder au frais pendant 2 jours.
- 3 Si vous trouvez du Marshmallow Fluff dans votre grande surface, vous pouvez préparer votre garniture en fouettant 100 grammes de beurre avec 100 grammes de Marshmallow Fluff, puis en versant 100 grammes de sucre glace et en continuant de fouetter. Cette version est plus facile et vous trouverez du Marshmallow Fluff de différents parfums.

Ganache montée

50 g de chocolat
10 cl de crème fleurette
1 c. s. de miel

- 1 Faites chauffer 25 centilitres de crème fraîche avec le miel, puis jetez-y le chocolat en morceaux, mélangez jusqu'à ce qu'il soit dissous. Vous pouvez le faire chauffer dans un bain-marie et l'y laisser tant qu'il n'est pas fondu.
- 2 Mélangez bien, ajoutez la crème restante et gardez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Vous pouvez la placer 15 minutes au congélateur pour qu'elle soit bien froide.
- 3 Fouettez la crème au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle épaississe et foisonne bien. Mettez-la dans une poche munie d'une douille cannelée, décorez vos gâteaux, puis gardez au frais.
- 4 Vous pouvez choisir des chocolats noirs, blancs, au lait ou des chocolats plus originaux, comme le Nutella ou du chocolat au caramel. Vous pouvez aussi y ajouter un parfum ou des noix ou noisettes en poudre juste avant de mettre la crème dans la poche à douille.

Ganache au chocolat


100 g de chocolat noir
10 cl de crème fraîche


- 1 Cassez le chocolat en morceaux, portez la crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat jusqu'à ce qu'il soit dissous.
- 2 Laissez refroidir et garnissez vos whoopies. Pour une ganache au chocolat blanc, utilisez 5 centilitres de crème pour 100 grammes de chocolat blanc.

Whoopies banane et chocolat

La force du chocolat et la douceur des bananes donnent tout son caractère à ces délicieux whoopies.

 30 min

 15 min

 12 whoopies

1 œuf
200 g de sucre
100 g de beurre
10 cl de crème fraîche liquide
250 g de farine
½ sachet de levure chimique
1 banane bien mûre
1 c. s. de jus d'orange
25 g de cacao amer

Pour la crème de guimauve :

170 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
125 g de golden syrup ou de sirop de sucre
50 g de chocolat noir

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 2 Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- 3 Ajoutez l'œuf, puis la crème, et incorporez la farine avec la levure et séparez la pâte en deux.
- 4 Ajoutez le cacao à une moitié. Écrasez la banane avec le jus d'orange et ajoutez-la à l'autre moitié.
- 5 Préparez des biscuits identiques et faites-les cuire pendant 15 minutes environ.
- 6 Préparez la crème de guimauve en y ajoutant le chocolat fondu et assemblez vos biscuits en les garnissant.

Whoopies pistaches et chocolat

Des whoopies aux couleurs et aux parfums subtils pour régaler tout le monde.

 30 min

 15 min

 12 whoopies

1 œuf
200 g de sucre
1 yaourt
250 g de farine
1 c. c. de levure chimique
125 g de beurre
50 g de pistaches décortiquées, non sucrées
Colorant vert
35 g de cacao non sucré

Pour la ganache au chocolat :

100 g de chocolat noir
10 cl de crème fraîche

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 2 Fouettez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le beurre très mou et le yaourt.
- 3 Incorporez la farine tamisée avec la levure et mélangez.
- 4 Séparez la pâte en deux, ajoutez les pistaches à une partie, quelques gouttes de colorant vert, et incorporez le cacao à l'autre partie.
- 5 Formez des tas de pâte avec une cuillère. Faites de même avec l'autre pâte et faites cuire les biscuits pendant 15 minutes.
- 6 Préparez une ganache au chocolat noir, assemblez les gâteaux avec cette ganache, puis roulez-les dans des éclats de pistaches pour décorer.





Whoopies pistaches et chocolat

Whoopies aux poires et au cassis

Des whoopies originaux et très gourmands.

 30 min

 15 min

 12 whoopies

1 œuf
200 g de sucre
100 g de beurre
10 cl de crème fraîche liquide
250 g de farine
½ sachet de levure chimique
2 demi-poires au sirop
50 g de cassis ou 1 grosse c. s. de confiture de cassis
1 c. s. de sirop de cassis

Pour la crème au beurre :

100 g de beurre mou
200 g de sucre glace
1 c. s. de lait
1 goutte d'extrait de vanille

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 2 Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- 3 Ajoutez l'œuf, puis la crème, incorporez la farine avec la levure et séparez la pâte en deux.
- 4 Ajoutez le cassis et le sirop de cassis à une moitié. Coupez les demi-poires en petits morceaux et ajoutez-les à l'autre moitié avec 1 cuillère du sirop des poires.
- 5 Préparez des biscuits identiques et faites-les cuire pendant 15 minutes environ.
- 6 Préparez une crème au beurre à la vanille et garnissez les biscuits en les assemblant.

Whoopies pommes et framboises

Fruités et délicats, ces whoopies vous séduiront !

 30 min

 15 min

 12 whoopies

1 œuf
100 g de beurre
200 g de sucre
250 g de farine
½ sachet de levure chimique
1 yaourt
1 c. c. de cannelle moulue
1 pomme râpée
2 c. s. de confiture de framboises

Pour la crème de guimauve :

70 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
225 g de golden syrup ou de sirop de sucre
1 c. c. de cannelle en poudre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 2 Travaillez le beurre avec le sucre, mélangez au batteur électrique pour obtenir un mélange crémeux.
- 3 Ajoutez l'œuf et le yaourt en fouettant, incorporez la farine tamisée avec la levure et la cannelle, puis séparez la pâte en deux.
- 4 Ajoutez la pomme à une partie, la confiture à l'autre.
- 5 Découpez des gâteaux ou formez des tas de pâte avec une cuillère et faites-les cuire pendant 15 minutes.
- 6 Préparez une crème de guimauve, ajoutez la cannelle et garnissez vos whoopies.



Whoopies pommes et framboises