

# Sablés aux petits fruits à la crème chocolat blanc Amaretto

Tupperware®

## Donne 8 Ingrédients Crème

1 tasse de crème épaisse; 2 c. à soupe de Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto

## Sablés

2 1/3 tasses de mélange à pâtisserie tout usage; ½ tasse de lait; 3 c. à soupe de beurre, fondu; 1/3 tasse de brisures de chocolat blanc; ½ c. à thé d'extrait d'amande

## Petits fruits

4 tasses de petits fruits (fraises, framboises, bleuets, mûres), rincés, équeutés et tranchés; 4 c. à soupe de sucre (ou au goût, selon le goût sucré des petits fruits)

**Pour préparer la crème :** Dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses, combiner la crème et le Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto. Combiner avec une Spatule en silicone jusqu'à ce que le mélange à dessert soit complètement dissous. Batta le mélange au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à formation de pics mous. Couvrir et refroidir jusqu'au moment d'assembler le dessert. **Pour préparer les sablés :** Préchauffer le four à 400° F. Dans un Bol Grand-mère® et à l'aide d'une Spatule en silicone, incorporer le mélange à pâtisserie, le lait, le beurre, les brisures de chocolat blanc et l'extrait d'amande jusqu'à formation d'une pâte molle. Déposer 8 cuillérées sur une tôle à biscuits. Cuire au four 8-10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer sur une grille à refroidir jusqu'au moment d'assembler le dessert. **Pour préparer les petits fruits :** Laver les petits fruits dans la Passoire Range-À-plat<sup>MC</sup>. À l'aide de la Spatule en silicone, remuer doucement les petits fruits avec le sucre dans un Bol Grand-mère®. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment d'assembler le dessert.

**Pour assembler :** À l'aide d'un Couteau à pain de la Série Chef<sup>MC</sup>, couper les sablés en deux et mettre la moitié de la portion de sablé sur chaque Mini bol Radiance de Tupperware. À l'aide d'une Spatule en silicone, répartir uniformément les portions de petits fruits et la crème entre les huit bols, en en gardant un peu pour la garniture. Mettre l'autre moitié des portions de sablés sur le dessus; ajouter une bonne cuillérée de crème et quelques petits fruits sur chacun. Servir immédiatement.

# Sablés aux petits fruits à la crème chocolat blanc Amaretto

Tupperware®

## Donne 8 Ingrédients Crème

1 tasse de crème épaisse; 2 c. à soupe de Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto

## Sablés

2 1/3 tasses de mélange à pâtisserie tout usage; ½ tasse de lait; 3 c. à soupe de beurre, fondu; 1/3 tasse de brisures de chocolat blanc; ½ c. à thé d'extrait d'amande

## Petits fruits

4 tasses de petits fruits (fraises, framboises, bleuets, mûres), rincés, équeutés et tranchés; 4 c. à soupe de sucre (ou au goût, selon le goût sucré des petits fruits)

**Pour préparer la crème :** Dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses, combiner la crème et le Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto. Combiner avec une Spatule en silicone jusqu'à ce que le mélange à dessert soit complètement dissous. Batta le mélange au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à formation de pics mous. Couvrir et refroidir jusqu'au moment d'assembler le dessert. **Pour préparer les sablés :** Préchauffer le four à 400° F. Dans un Bol Grand-mère® et à l'aide d'une Spatule en silicone, incorporer le mélange à pâtisserie, le lait, le beurre, les brisures de chocolat blanc et l'extrait d'amande jusqu'à formation d'une pâte molle. Déposer 8 cuillérées sur une tôle à biscuits. Cuire au four 8-10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer sur une grille à refroidir jusqu'au moment d'assembler le dessert. **Pour préparer les petits fruits :** Laver les petits fruits dans la Passoire Range-À-plat<sup>MC</sup>. À l'aide de la Spatule en silicone, remuer doucement les petits fruits avec le sucre dans un Bol Grand-mère®. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment d'assembler le dessert.

**Pour assembler :** À l'aide d'un Couteau à pain de la Série Chef<sup>MC</sup>, couper les sablés en deux et mettre la moitié de la portion de sablé sur chaque Mini bol Radiance de Tupperware. À l'aide d'une Spatule en silicone, répartir uniformément les portions de petits fruits et la crème entre les huit bols, en en gardant un peu pour la garniture. Mettre l'autre moitié des portions de sablés sur le dessus; ajouter une bonne cuillérée de crème et quelques petits fruits sur chacun. Servir immédiatement.

# Sablés aux petits fruits à la crème chocolat blanc Amaretto

Tupperware®

## Donne 8 Ingrédients Crème

1 tasse de crème épaisse; 2 c. à soupe de Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto

## Sablés

2 1/3 tasses de mélange à pâtisserie tout usage; ½ tasse de lait; 3 c. à soupe de beurre, fondu; 1/3 tasse de brisures de chocolat blanc; ½ c. à thé d'extrait d'amande

## Petits fruits

4 tasses de petits fruits (fraises, framboises, bleuets, mûres), rincés, équeutés et tranchés; 4 c. à soupe de sucre (ou au goût, selon le goût sucré des petits fruits)

**Pour préparer la crème :** Dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses, combiner la crème et le Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto. Combiner avec une Spatule en silicone jusqu'à ce que le mélange à dessert soit complètement dissous. Batta le mélange au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à formation de pics mous. Couvrir et refroidir jusqu'au moment d'assembler le dessert. **Pour préparer les sablés :** Préchauffer le four à 400° F. Dans un Bol Grand-mère® et à l'aide d'une Spatule en silicone, incorporer le mélange à pâtisserie, le lait, le beurre, les brisures de chocolat blanc et l'extrait d'amande jusqu'à formation d'une pâte molle. Déposer 8 cuillérées sur une tôle à biscuits. Cuire au four 8-10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer sur une grille à refroidir jusqu'au moment d'assembler le dessert. **Pour préparer les petits fruits :** Laver les petits fruits dans la Passoire Range-À-plat<sup>MC</sup>. À l'aide de la Spatule en silicone, remuer doucement les petits fruits avec le sucre dans un Bol Grand-mère®. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment d'assembler le dessert.

**Pour assembler :** À l'aide d'un Couteau à pain de la Série Chef<sup>MC</sup>, couper les sablés en deux et mettre la moitié de la portion de sablé sur chaque Mini bol Radiance de Tupperware. À l'aide d'une Spatule en silicone, répartir uniformément les portions de petits fruits et la crème entre les huit bols, en en gardant un peu pour la garniture. Mettre l'autre moitié des portions de sablés sur le dessus; ajouter une bonne cuillérée de crème et quelques petits fruits sur chacun. Servir immédiatement.

# Sablés aux petits fruits à la crème chocolat blanc Amaretto

Tupperware®

## Donne 8 Ingrédients Crème

1 tasse de crème épaisse; 2 c. à soupe de Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto

## Sablés

2 1/3 tasses de mélange à pâtisserie tout usage; ½ tasse de lait; 3 c. à soupe de beurre, fondu; 1/3 tasse de brisures de chocolat blanc; ½ c. à thé d'extrait d'amande

## Petits fruits

4 tasses de petits fruits (fraises, framboises, bleuets, mûres), rincés, équeutés et tranchés; 4 c. à soupe de sucre (ou au goût, selon le goût sucré des petits fruits)

**Pour préparer la crème :** Dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses, combiner la crème et le Mélange à dessert Simple Indulgence™ Chocolat blanc Amaretto. Combiner avec une Spatule en silicone jusqu'à ce que le mélange à dessert soit complètement dissous. Batta le mélange au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à formation de pics mous. Couvrir et refroidir jusqu'au moment d'assembler le dessert. **Pour préparer les sablés :** Préchauffer le four à 400° F. Dans un Bol Grand-mère® et à l'aide d'une Spatule en silicone, incorporer le mélange à pâtisserie, le lait, le beurre, les brisures de chocolat blanc et l'extrait d'amande jusqu'à formation d'une pâte molle. Déposer 8 cuillérées sur une tôle à biscuits. Cuire au four 8-10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer sur une grille à refroidir jusqu'au moment d'assembler le dessert. **Pour préparer les petits fruits :** Laver les petits fruits dans la Passoire Range-À-plat<sup>MC</sup>. À l'aide de la Spatule en silicone, remuer doucement les petits fruits avec le sucre dans un Bol Grand-mère®. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment d'assembler le dessert.

**Pour assembler :** À l'aide d'un Couteau à pain de la Série Chef<sup>MC</sup>, couper les sablés en deux et mettre la moitié de la portion de sablé sur chaque Mini bol Radiance de Tupperware. À l'aide d'une Spatule en silicone, répartir uniformément les portions de petits fruits et la crème entre les huit bols, en en gardant un peu pour la garniture. Mettre l'autre moitié des portions de sablés sur le dessus; ajouter une bonne cuillérée de crème et quelques petits fruits sur chacun. Servir immédiatement.