

Difficulté ★★★

Mochis framboise & mangue

 6 mochis

 1h

 20 min

 --

INGREDIENTS

Pour la pâte à mochis :

100g de farine de riz gluant

30g de féculé de maïs

35g de sucre

180ml de lait

15g de beurre

Du colorant alimentaire

Pour la chantilly :

125ml de crème liquide entière 30% MG

62g de mascarpone

20g de sucre glace

Une pointe de poudre de vanille

Pour l'insert :

70g de framboises mixées



INSTRUCTIONS

- Dans un bol verse la farine de riz gluant, la féculé de maïs, le sucre et le lait.
- Mélange le tout à l'aide d'un fouet et termine en versant quelques gouttes de colorant alimentaire de la couleur de ton choix.
- Passe le mélange au tamis puis fais le cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, ajoute le beurre avec une maryse, travaille ta pâte à la main et laisse la complètement refroidir.
- Réalise la crème chantilly :
- Fouette tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une belle chantilly.
- Verse la chantilly obtenue dans une poche à douille et place-la au frais.
- Coupe ta pâte à mochis en 6 parts égales et saupoudre généreusement ton plan de travail et la pâte de fleur de maïs.
- Étale chaque morceau de pâte en forme de cercle et dépose-les sur un support creux : J'utilise des moules à savons.
- Remplis les cavités avec la chantilly et les framboises mixées avant de les refermer en exerçant des légères pressions.

- Tu peux également les remplir avec de la glace (les miens sont à la mangue !) pour faire les mochis glacés.
- Laisse tes mochis au frais au minimum 3h avant de les déguster (ou au congélateur s'ils sont glacés).
- Je te conseille de les laisser prendre dans les moules arrondis afin qu'ils gardent une belle forme !

CONSERVATION

Les mochis chantilly se conservent jusqu'à 2 jours au frais dans une boite hermétique.

Les mochis glacés se conservent jusqu'à 3 mois au congélateur.