



Moule à charnière avec couvercle de transport

fr Fiche produit et recettes

Le revêtement antiadhésif

Le moule et le fond sont équipés d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- Pour ne pas détériorer le revêtement, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer le moule.
- S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les deux pièces à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- Ne prenez le moule chaud qu'avec des maniques ou autre.
- ▷ Enduisez le moule et le fond d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- ▷ Nettoyez si possible le moule et le fond directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte.

Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle **à poils doux**. Essuyez immédiatement les deux pièces pour éviter la formation de taches. Rangez le moule dans un endroit sec.

- Le moule et son couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport au four chaud!**

- ▷ Laissez refroidir le gâteau et le moule avant d'insérer le couvercle de transport.
- ▷ Avant de soulever le moule, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Il vous faut en insérant le couvercle entendre et ressentir un clic.
- ▷ Pour retirer le couvercle, tirez sa languette vers le haut et détachez ses rebords à droite et à gauche du moule.

Gâteau au fromage blanc

Ingrédients

Pour la pâte

250 g	de farine	1	jaune d'œuf
120 g	de sucre	1/2	citron (le jus)
125 g	de beurre ramolli	1	pincée de sel
1/2 sachet	de poudre à lever		

Pour la garniture

125 g	de beurre ramolli	3	jaunes d'œuf
120 g	de sucre	1/2	citron (le jus)
500 g	de fromage blanc	4	blancs d'œuf
1 sachet	de sucre vanillé		

Préparation

1. Graissez le moule.
2. Mettez le beurre dans un récipient et battez-le en mousse. Ajoutez le jaune d'œuf, le sucre, le sel et le jus de citron en remuant jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
3. Tamisez la farine pour rendre la pâte plus homogène et légère. Mélangez ensuite la farine avec la poudre à lever avant de l'incorporer à la préparation. Laissez reposer la pâte environ 60 minutes au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure; chaleur tournante: 160 °C).
5. Versez la pâte dans le moule graissé en recouvrant bien le fond. Piquez la pâte à plusieurs reprises à l'aide d'une fourchette.
6. Placez le moule au four préchauffé (grille intermédiaire) et faites d'abord cuire la pâte environ 15 minutes.
7. Battez les 4 blancs d'œuf en neige, préparez un mélange homogène à partir des autres ingrédients de la garniture et incorporez-y délicatement les œufs en neige.
8. Retirez le moule du four pour y rajouter la garniture et renfournez le moule.
9. Faites cuire le gâteau encore 50 minutes environ, puis laissez-le refroidir dans le moule.

Conseil: Enfoncez un bâtonnet en bois dans la pâte.
Le gâteau est cuit quand la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Gâteau allemand aux pommes

Ingrédients

75 g	de margarine ou de beurre	1 pincée 4	de sel œufs
75 g	de compote de pommes	1 cc 4 - 6	de poudre à lever petites pommes
250 g	de farine	1 cs	de jus de citron
120 g	de sucre	1 pincée	de cannelle
1 sachet	de sucre vanillé		

Préparation

1. Epluchez les pommes, retirez-en le cœur et les pépins et coupez-les en tranches.

Conseil: Déposez les tranches de pommes dans un saladier en les recouvrant d'une eau citronnée avec une cuillère de jus de citron afin d'empêcher qu'elles ne brunissent.

2. Graissez le moule et préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure; chaleur tournante: 160 °C).
3. Mettez la margarine ou le beurre dans un récipient et battez jusqu'à obtenir une mousse. Incorporez la compote de pommes, la farine, la poudre à lever, 100 g de sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs en remuant jusqu'à obtenir un mélange moussieux.
4. Versez la pâte dans le moule graissé, déposez-y les tranches de pommes en les enfonçant légèrement à moitié.
5. Saupoudrez le gâteau du reste de sucre et de cannelle.
6. Faites cuire le gâteau 45 minutes environ au four (grille intermédiaire). Laissez refroidir le gâteau dans le moule.

Référence: 325 847



www.fr.tchibo.ch/notices