

Moules à mini-kouglofs

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

Les moules à mini-kouglofs en silicone sont très souples et anti-adhésifs. Les kouglofs sont ainsi très faciles à démouler et il n'est généralement pas nécessaire de graisser les moules.

Les moules à mini-kouglofs sont en silicone alimentaire et résistent à la chaleur et au froid. Ils ne se déforment pas, ne débordent pas, peuvent également être utilisés sans plaque de four et sont lavables au lave-vaisselle.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

- Les moules sont conçus pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
- Les moules sont uniquement prévus pour être utilisés au four ou au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four.

- Ne découpez pas les préparations directement dans les moules et n'utilisez pas d'objet tranchant. Vous abîmeriez les moules.
 - Ne mettez jamais les moules directement sur une flamme, sur des plaques électriques ou sur le fond du four.
 - Les moules peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais ne les mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances.
 - Au fil du temps, des taches sombres provenant de graisses peuvent apparaître sur la surface des moules. Ces taches ne sont pas nocives pour la santé et n'altèrent pas la qualité ou la fonction des moules.
 - Le matériau des moules peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.
-

Avant la première utilisation

- Nettoyez les moules à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
- Graissez ensuite légèrement l'intérieur des moules avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- Avant de remplir les moules, passez-les toujours à l'eau froide.
- Il n'est nécessaire de les graisser que dans les cas suivants:
 - ... avant la première utilisation,
 - ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
 - ... si la pâte est sans graisse (p. ex. génoise) ou très compacte.
- Sortez la grille du four et posez-y les moules avant de les remplir pour éviter le problème du transport.
- Avant de démouler les kouglofs, laissez-les refroidir environ 5 minutes dans les moules, sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le kouglof et le moule.
- Nettoyez les moules de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Kouglof au citron

Ingrédients pour 12 moules

env. 10 min. de préparation

env. 20 min. de cuisson

env. 175 kcal par mini-kouglof

Pour la pâte:

- 2 petits citrons bio
- 2 œufs (taille M)
- 100 ml d'huile de tournesol
- Graines d'1/2 gousse de vanille
- 100 ml d'eau gazeuse
- 110 g de sucre
- sel
- 100 g de farine blanche (type 400 ou 550)
- 2 c.c. de poudre à lever (8 g)

Pour le glaçage:

- 8 c.s. de sucre glace
- 2 c.s. de jus de citron

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).
Rincez les citrons à l'eau très chaude, séchez-les et râpez-les pour obtenir 2 cuillerées de zeste.
Préparez les moules en les disposant sur la grille du four.
2. Battez les œufs avec l'huile, le zeste de citron, les graines de vanille, l'eau, le sucre et 2 pincées de sel jusqu'à obtenir une mousse.

3. Ajoutez-y la farine tamisée mélangée à la poudre à lever et incorporez rapidement le tout à l'aide d'une spatule maryse. Ne mélangez pas trop longtemps la pâte car elle deviendrait trop compacte.
4. Remplissez les petits moules de pâte. Faites cuire les petits gâteaux au four (grille du milieu) de 15 à 20 min.
Sortez-les ensuite du four et laissez-les un peu refroidir dans les moules.
5. Démoulez les petits gâteaux pour les faire entièrement refroidir sur une grille à pâtisserie.
Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace et le jus de citron dans un petit bol. Nappez-en les petits gâteaux une fois qu'ils sont refroidis.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Référence: 654 911