Mini-moules à kouglofs

Fiche produit et recettes

Chère cliente, cher client!

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

Les mini-moules à 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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 72182AS2X1IVCE

Remarques importantes

- Les moules sont conçus pour une plage de température de –40 °C à +200 °C.
- Les moules sont uniquement prévus pour être utilisés au four, au micro-ondes ou au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four ou de votre micro-ondes.
- 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 produit 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.
- Vous ne devez les graisser que dans les cas suivants:
  ... avant la première utilisation,
  ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
  ... si la pâte ne contient pas de matière grasse (par ex. une génoise) ou est très compacte.
- Sortez la grille du four et posez les moules dessus avant de les remplir. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- Avant de démouler les petits gâteaux, 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

Ingrédients pour env. 18 moules

Préparation env. 40 min. (sans le temps de refroidissement)
Repos env. 1 heure | Cuisson 15–20 min.

50 g	de raisins secs
1 c.s.	de rhum
200 g	de farine
20 g	de levure (1/2 dé)
60 ml	de lait tiède
80 g	de sucre
2	œufs
100 g	de beurre
1 pincée	de sel
1/2 c.c.	de zeste d'un citron bio
50 g	d'amandes hachées
Amandes émondées	
Un peu de farine pour la préparation	
Matière grasse pour les moules	
Sucre glace à saupoudrer	

Préparation

1. Faites macérer les raisins secs dans du rhum à votre gré.
2. Pour la pâte, versez la farine dans un bol de cuisine, faites un puits au centre et effritez-y la levure en y ajoutant 3 c.s. de lait tiède et 1 c.c. de sucre; mélangez le tout avec un peu de farine.
3. Recouvrez la pâte avec un torchon et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 15 min. (par exemple sur le chauffage, dans un four éteint préchauffé à 50 °C, dans une pièce bien chauffée). La pâte doit pratiquement avoir doublé de volume et présenter de nombreuses bulles d'air.
4. Incorporez le restant de lait tiède et de sucre, les œufs, le beurre en morceaux, une bonne pincée de sel et le zeste de citron à la pâte levée. Mélangez les raisins secs et les amandes émondées. Pétrissez le tout avec les crochets à pétrir du batteur. Recouvrez la pâte d'un torchon et laissez-la lever pendant 30 min. supplémentaires dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

5. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante 180 °C). Graissez les moules et répartissez les amandes émondées sur le fond rainuré. Remuez brièvement la pâte, versez-la dans les moules et laissez-la lever env. 20 min. jusqu'à ce qu'elle atteigne le bord supérieur des moules.
6. Mettez les gâteaux au four (grille intermédiaire) et faites-les cuire pendant env. 15 à 20 min. Laissez-les refroidir, démoulez-les et saupoudrez-les de sucre glace.

Savarin aux fruits rouges

Ingrédients pour env. 18 moules

Préparation 45 min. env. | Repos 1 heure 15 min. | Cuisson 10–15 min.

Pour la pâte:

- 170 g de farine
- 10 g de levure (1/4 dé)
- 60 ml de lait tiède
- 30 g de sucre
- 2 œufs
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel

Un peu de farine pour la préparation
Matière grasse pour les moules

En plus:

- 80 g de sucre
- 40 ml de rhum
- 80 g de confiture d'abricots
- 250 g de fruits rouges frais
- 100 ml d'eau

Préparation

1. Pour la pâte, versez la farine dans un bol de cuisine, faites un puits au centre et effritez-y la levure en y ajoutant 3 c.s. de lait tiède, 1 c.c. de sucre et mélangez le tout avec un peu de farine à partir du bord.

2. Recouvrez la pâte avec un torchon et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 15 min. (par exemple sur le chauffage, dans un four éteint préchauffé à 50 °C, dans une pièce bien chauffée). La pâte doit pratiquement doubler de volume et présenter de nombreuses bulles d'air.
3. Incorporez le restant de lait et de sucre, les œufs, le beurre en morceaux et le sel à la pâte levée. Pétrissez le tout avec les crochets à pétrir du batteur. Recouvrez la pâte d'un torchon et laissez-la lever pendant 25 à 30 min dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.
4. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante 180 °C). Graissez les moules. Versez-y la pâte levée et laissez-la encore lever dans un endroit chaud pendant 30 min. supplémentaires. Mettez les gâteaux au four (grille intermédiaire) et faites-les cuire pendant env. 10 à 15 min. Pendant ce temps, portez le sucre et 100 ml d'eau à ébullition, laissez refroidir et ajoutez le rhum en remuant.
5. Une fois les gâteaux terminés, laissez-les refroidir un moment, puis démoulez-les sur un plat creux. Arrosez-les du mélange rhum-sucre et laissez-les s'imprégner un instant. Réchauffez la confiture, remuez-la jusqu'à obtenir une consistance lisse et étalez-la sur les gâteaux. Lavez les fruits rouges, essorez-les et placez-les sur les savarins.

Recettes:
Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Référence: **FR 301 715**