



Corbeille de fermentation du pain

fr Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Le goût du pain est toujours meilleur lorsque la pâte lève dans des conditions optimales de fermentation. Pour cela, rien ne vaut une corbeille de fermentation, qui permet de stocker la chaleur et de la restituer de façon homogène. Le matériau empêche également la pâte de transpirer. De plus, la corbeille de fermentation protège la pâte des courants d'air et lui donne sa forme, son dessin et sa consistance typiques.

Scannez le code QR et découvrez deux délicieuses recettes de pain à essayer!

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans la préparation de vos pains et un bon appétit!

L'équipe Tchibo



Remarques importantes!

La corbeille de fermentation est conçue exclusivement pour faire lever la pâte à pain. Elle ne convient pas à la cuisson au four. Ne la placez pas dans le four chaud, sauf pour la stériliser. Il y a risque d'incendie!

Ne graissez pas la corbeille de fermentation avec de l'huile ou un autre corps gras et ne la lavez pas avec de l'eau, du produit vaisselle ou un produit similaire.

Avec la pâte, formez un pâton en longueur et saupoudrez-le généreusement de farine de chaque côté. Farinez aussi généreusement la corbeille de fermentation avant d'y déposer la pâte.

Si la pâte colle à la paroi de la corbeille, c'est qu'elle est trop humide et que la corbeille n'a pas été suffisamment farinée.

Placez la pâte préparée dans la corbeille de fermentation et rabattez l'insert en tissu par-dessus, ou bien recouvrez la corbeille avec un torchon de cuisine propre. Laissez la pâte reposer pendant environ 1 heure et demie. La température optimale est d'environ 35 °C.

Pour sortir la pâte de la corbeille de fermentation après son temps de repos, couvrez la pâte de papier sulfurisé et tenez-le fermement d'une main, retournez la corbeille et déposez la pâte avec le papier sulfurisé directement sur la

plaque de four. Retirez ensuite la corbeille de fermentation. Cela empêche la pâte de tomber sur la plaque de cuisson. En effet, la pâte pourrait s'effondrer. Poussez rapidement la plaque de cuisson dans le four pour éviter que la pâte ne retombe.

Après utilisation, laissez la corbeille sécher complètement pour éviter la formation de moisissures. Pour cela, vous pouvez profiter de la chaleur résiduelle du four.

Lorsque la corbeille est entièrement sèche, retirez les restes de farine et de pâte sèche avec une brosse douce, puis retournez la corbeille et tapotez sur le fond pour en extraire tous les résidus.

Stérilisez régulièrement la corbeille de fermentation en la plaçant vide dans le four pendant env. 30 à 40 minutes à une température maximale de 120 °C.

L'insert en tissu est 100 % coton. Vous pouvez le laver en machine à 30 °C. Respectez également les indications sur l'étiquette d'entretien cousue.



www.fr.tchibo.ch/notices

Référence: 677 595

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.ch