Moules à muffins

Fiche produit et recettes

Chère cliente, cher client!

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

Les moules à muffins 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 muffins, 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 muffin et le moule.
- Nettoyez les moules de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Muffins aux groseilles meringués

Ingrédients pour 12 muffins

Préparation env. 25 min. | Cuisson 30 min.
Chaque muffin contient env. 185 kcal, 5 g de protéines, 12 g de lipides, 15 g de glucides.

250 g	de groseilles rouges	170 g	de sucre
200 g	de farine	2 c.s.	de sucre pour la décoration
2 c.c.	de poudre à lever	1 sachet	de sucre vanillé
50 g	de noisettes moulues	150 g	de yaourt
3	œufs	1 c.s.	de jus de citron
100 g	de beurre mou		

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C). Lavez les groseilles. Réservez 12 petites grappes pour la décoration. Enlevez délicatement de leur grappe les groseilles restantes à l'aide d'une fourchette. Faites-les sécher sur un essuie-tout.
2. Mélangez la farine, la poudre à lever et les noisettes. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, et mettez les blancs de côté. Mélangez le beurre, 100 g de sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
   Ajoutez le yaourt et remuez. Incorporez le mélange à base de farine et mélangez bien le tout. Incorporez délicatement les groseilles.
3. Versez la pâte dans les moules. Mettez les muffins au four (grille intermédiaire) et faites-les cuire pendant 20 min. Pendant ce temps, montez 2 blancs d'œufs en neige en ajoutant 70 g de sucre. Baissez le four à 150 °C (chaleur tournante 130 °C). Répartissez les blancs en neige sur les

muffins et faites-les cuire encore 10 min jusqu'à ce que la meringue roussisse. Retirez les muffins du four et laissez-les refroidir. Démoulez délicatement.

4. Pour la décoration, trempez tout d'abord les grappes de groseilles dans du jus de citron, puis roulez-les dans 2 c.s. de sucre. Décorez les muffins avec les grappes enrobées de sucre.

Conseil

Les amateurs d'amandes pourront mélanger 50 g d'amandes en poudre au lieu de noisettes et remplacer le sucre vanillé par une goutte d'huile d'amande amère. Si vous n'avez pas de fruits frais, vous pouvez aussi utiliser des fruits congelés.

Variante – Muffins aux groseilles et noix de coco meringués

Lavez 200 g de groseilles et séchez-les délicatement. Mélangez 200 g de farine, 2 c.c. de poudre à lever et 50 g de noix de coco râpée. Cassez les œufs en séparánt les blancs des jaunes; mélangez 100 g de beurre mou, 100 g de sucre, 1 c.s. de jus de citron vert, 1 c.s. de liqueur de noix de coco (si vous le souhaitez) et 150 g de yaourt jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporez rapidement le mélange à base de farine. Ajoutez les groseilles. Versez la pâte dans les moules. Faites cuire au four à 175 °C (grille intermédiaire, chaleur tournante 160 °C) pendant 20 min.
Montez 2 blancs d'œufs en neige en ajoutant 100 g de sucre. Répartissez les blancs en neige sur les muffins. Passez-les au four à 150 °C (grille intermédiaire, chaleur tournante 130 °C) pendant encore 10 min. jusqu'à ce que la meringue roussisse. Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir un moment avant de les démouler délicatement.

Muffins aux pommes et à la nougatine d'amande et de sésame

Ingrédients pour 12 muffins

Préparation env. 25 min. | Cuisson 20-30 min.
Chaque muffin contient env. 300 kcal, 7 g de protéines, 16 g de lipides, 34 g de glucides.

Pour les muffins:

2	pommes de taille moyenne
50 g	de flocons d'avoine
240 g	de farine
2 c.c.	de poudre à lever
2	œufs
100 g	de cassonade
100 ml	d'huile neutre
200 g	de yaourt

Pour la nougatine:

2 c.s.	de miel
20 g	de beurre
100 g	de crème liquide
100 g	d'amandes en bâtonnets
2 c.s.	de graines de sésame

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C). Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers et retirez les pépins. Coupez les quartiers de pommes en petits morceaux et mélangez-les aux flocons d'avoine.
2. Mélangez la farine et la poudre à lever. Mélangez les œufs, la cassonade, l'huile et le yaourt. Incorporez rapidement les mélanges à base de pommes et de farine.
3. Versez la pâte dans les moules. Faites cuire au four (grille intermédiaire) pendant 15 à 20 min. Pendant ce temps, préparez la nougatine: portez à ébullition le miel, le beurre et la crème en remuant. Ajoutez les amandes et le sésame. Portez le tout à ébullition et retirez de la plaque de cuisson.

4. Après 15 à 20 min. de cuisson, répartissez la nougatine d'amande et de sésame sur les muffins. Faites cuire les muffins pendant 5 à 10 min. supplémentaires. Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir un moment avant de les démouler.

Variante – Muffins «éclair» aux pommes et à la nougatine

Vous pouvez préparer vos muffins aux pommes en un tour de main en utilisant de la nougatine prête à l'emploi que vous trouverez au rayon pâtisserie des grands supermarchés. Epluchez 2 pommes de taille moyenne et coupez-les en petits morceaux. Mélangez-les à 50 g de flocons d'avoine. Mélangez 240 g de farine, 2 c.c. de poudre à lever et 100 g de nougatine. Mélangez 2 œufs, 100 g de cassonade, 100 ml d'huile neutre et 200 g de yaourt jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporez rapidement le mélange à base de farine. Versez la pâte dans les moules et faites cuire à 180 °C dans un four préchauffé (grille intermédiaire, chaleur tournante 160 °C) pendant 20 à 25 min. Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir un moment avant de les démouler délicatement. Si vous le souhaitez, saupoudrez-les de sucre glace.

Muffins au chocolat et noix de coco

Ingrédients pour 12 muffins

Préparation env. 35 min. | Cuisson 20-25 min.
Chaque muffin contient env. 285 kcal, 3 g de protéines, 20 g de lipides, 24 g de glucides.

Pour les muffins:

100 g	de chocolat noir
150 ml	de lait
100 g	de farine
2 c.c.	de poudre à lever
100 g	de noix de coco râpée
100 g	de beurre mou
100 g	de sucre glace
1	œuf

Pour le glaçage et la décoration:

1 c.s.	de sucre glace
50 g	de chocolat au lait de couverture
1 c.c.	de beurre
50 g	de chips de noix de coco
2 c.s.	d'eau

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C). Concassez le chocolat. Faites chauffer le lait et ajoutez le chocolat pour le faire fondre.
2. Mélangez la farine, la poudre à lever et la noix de coco râpée. Mélangez le beurre, le sucre glace et l'œuf jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez le mélange lait-chocolat et incorporez rapidement le mélange à base de farine.
3. Versez la pâte dans les moules. Mettez les muffins au four (grille intermédiaire) et faites cuire pendant 20–25 min. Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir un moment avant de les démouler.

4. Pour le glaçage, chauffez 2 c.s. d'eau et le sucre glace en remuant. Hâchez grossièrement le chocolat au lait de couverture et faites-le fondre dans le mélange sucré. Incorporez le beurre en remuant. Placez les muffins sur une grille à pâtisserie et nappez-les de glaçage. Faites sécher le glaçage et décorez le tout de chips de noix de coco.

Conseil – Glaçage rapide au chocolat

Si vous manquez de temps, faites fondre 100 g de préparation pour glaçage au chocolat en suivant les instructions figurant sur le paquet. Nappez les muffins et décorez-les de chips de noix de coco.

Variations

Pour intensifier le goût «Caraïbes», ajoutez 2 c.s. de liqueur de noix de coco dans la pâte à muffins. Versez la pâte dans les moules, placez un pralin de noix de coco au milieu et passez les muffins au four.

Pour préparer rapidement des muffins à la noix de coco pour les enfants, coupez en petits dés 3 barres chocolatées à la noix de coco (à 54 g). Mélangez 220 g de farine, 2 c.c. de poudre à lever, 2 c.s. de cacao et 3 c.s. de lait. Mélangez 1 œuf, 100 ml d'huile neutre, 100 g de sucre et 250 g de yaourt jusqu'à obtenir une consistance lisse.
Incorporez rapidement le mélange à base de farine. Versez la pâte dans les moules et mettez le tout dans un four préchauffé à 180 °C (grille intermédiaire, chaleur tournante 160 °C) pendant environ 20 min.
Sortez les muffins du four, laissez-les refroidir un moment avant de les démouler, puis saupoudrez-les de sucre glace.

Muffins aux myrtilles

Ingrédients pour 12 muffins

Préparation env. 20 min. | Cuisson 20-25 min.
Chaque muffin contient env. 202 kcal, 3 g de protéines, 10 g de lipides, 22 g de glucides.

125 g	de myrtilles	125 g	de sucre
200 g	de farine	1 sachet	de sucre vanillé
2 c.c.	de poudre à lever	1	œuf
1 c.c.	de zeste d'un citron	220 g	de yaourt
125 g	de beurre mou	Sucre glace à saupoudrer	

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C). Triez les myrtilles, lavez-les si nécessaire et essorez-les délicatement.
2. Mélangez la farine, la poudre à lever et le zeste de citron.
3. Mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et l'œuf jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporez le yaourt. Ajoutez rapidement le mélange à base de farine. Incorporez les fruits délicatement à la pâte.
4. Versez la pâte dans les moules. Mettez les muffins au four (grille intermédiaire) et faites-les cuire pendant 20 à 25 min. Sortez les muffins du four, laissez-les refroidir un moment avant de les démouler, puis saupoudrez les muffins de sucre glace.

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 301 713 (rond)**
FR 301 714 (cœur)