



fr Fiche produit et recette

Moule en silicone «Cœur»

Chère cliente, cher client!

Dans ce moule en silicone, vous pouvez cuire jusqu'à quatre gâteaux différents en même temps. Vous pouvez aussi diviser une recette en quatre gâteaux, que vous pouvez ensuite décorer individuellement.

Ce moule en silicone alimentaire résiste à l'acidité des fruits, au froid et à la chaleur. Il est indéformable, anti-débordement et lavable en machine.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article.
Bon appétit!

L'équipe Tchibo







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

Référence: 384 961



www.fr.tchibo.ch/notices

Remarques importantes

-  Le moule est conçu pour une plage de température de -30 °C à +230 °C.
- Le moule convient également à une utilisation au congélateur.
-  Lorsque vous utilisez le moule dans un four chaud ou au micro-ondes, saisissez-le uniquement à l'aide de gants de cuisine ou une protection similaire.
-   Ne placez pas le moule sur des flammes nues, des plaques de cuisinière, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments dans les cavités du moule et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait le moule.
- Nettoyez le moule avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
-  Le moule peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas le placer directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du moule. Cela ne nuit pas à la santé, ni à la qualité ou au bon fonctionnement du moule.
- Le matériau du moule 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 le moule avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Le moule est lavable au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas le placer directement au-dessus des résistances.
- ▷ Graissez ensuite légèrement les cavités du moule avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les cavités du moule, passez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Si nécessaire, graissez les cavités du moule avec un peu d'huile alimentaire neutre. 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 le moule dessus avant de remplir les cavités. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- ▷ Avant de démouler votre préparation après cuisson, laissez le moule refroidir environ 5 minutes sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre votre préparation et les cavités en silicone.
- ▷ Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.

Gâteau au chocolat

Ingrédients pour 4 gâteaux en forme de cœur avec différentes garnitures

Pour la pâte:

- 240 g de chocolat en tablette
- 120 g de beurre ramolli
- 140 g de sucre
- 4 œufs
- 1 c.s. de lait
- 6 c.s. bombées de farine
- un peu de graisse pour le moule

Variations de garnitures:

- un peu de sucre glace, des fruits, p. ex. groseilles, cerises, framboises
- un peu de cacao en poudre, de la compote de pommes, des graines de grenade
- un peu de chocolat de couverture, des tranches d'oranges
- quelques noix hachées ou amandes effilées

Préparation

1. Faire fondre lentement le chocolat au bain-marie.
2. Séparer les jaunes et les blancs d'œuf, battre les blancs en neige puis les mettre au frais.
3. Mélanger les jaunes d'œuf, le beurre, le lait, la farine et le sucre.
4. Remuer quelques instants le chocolat fondu jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Le mélanger aux jaunes d'œuf puis y incorporer les blancs en neige.
5. Graisser légèrement les cavités du moule.
6. Y verser la pâte et faire cuire environ 40 minutes à 175 °C (chaleur supérieure et inférieure). Laisser ensuite refroidir et démouler les petits gâteaux.
7. Décorer et agrémenter chaque gâteau individuellement selon vos souhaits:
 - Saupoudrer de sucre glace et décorer avec des fruits
 - Saupoudrer de cacao en poudre et décorer avec de la compote et des graines de grenade
 - Faire fondre le chocolat de couverture, le verser sur le gâteau et décorer avec des tranches d'orange
 - Garnir de noix hachées ou d'amandes effilées