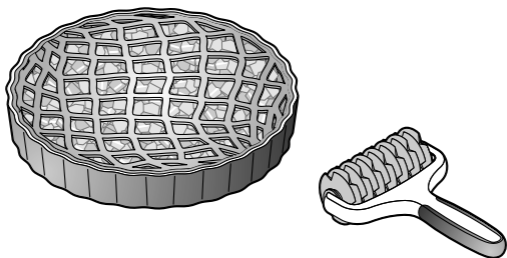


## fr Mode d'emploi et recette



### Remarques importantes

Le rouleau à losanges est idéal pour réaliser des grillages de pâte pour les gâteaux, les tourtes ou les strudels.

Il convient parfaitement pour travailler les pâtes souples (p. ex. pâte brisée, pâte à la levure, pâte à strudel, etc.).

### Nettoyage

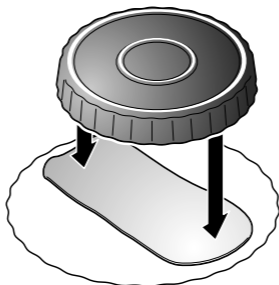
- ▷ Nettoyez le rouleau à losanges avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. L'article peut également être lavé au lave-vaisselle.
- ▷ Vous pouvez enlever facilement les restes de pâte coincés entre les disques du rouleau à l'aide d'une brosse à vaisselle souple.



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

## Utilisation

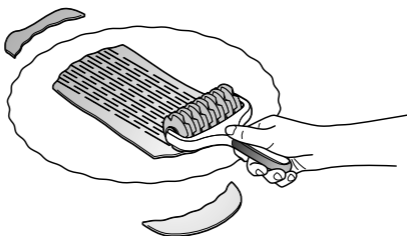
1.



Étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 à 4 mm sur du papier sulfurisé ou un support à gâteau en carton. Ainsi, la grille de pâte terminée peut ensuite être facilement transportée et posée sur le gâteau. La bande de pâte doit être légèrement plus large que le rouleau à pâte.

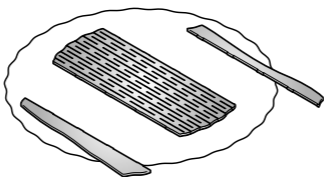
**Conseil:** si vous voulez poser la grille de pâte sur un gâteau rond, retournez le moule et enfoncez-le brièvement sur la pâte. Ainsi, la bande de pâte aura la bonne longueur.

2.



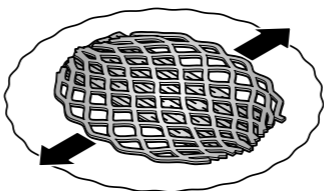
Passez le rouleau à losanges sur la bande de pâte en exerçant une légère pression.

3.



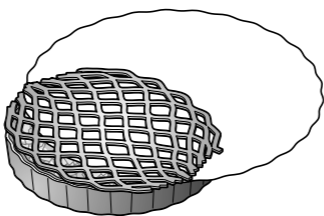
Le cas échéant, coupez les bords sur les côtés.

4.



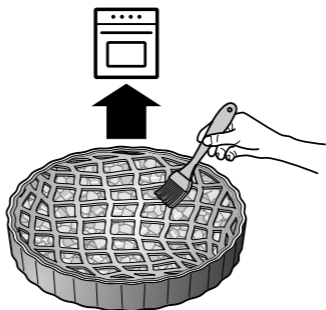
Écartez délicatement le grillage de pâte à la largeur requise.

5.



Faites glisser délicatement la grille de pâte du support en carton sur le gâteau et ajustez-la sur le gâteau.  
Pour finir, appuyez fermement sur les bords.

6.



Selon la recette, appliquez au pinceau du jaune d'œuf battu ou du lait sur le grillage de pâte, puis enfournez le gâteau.

---

## Recette «Tarte de Linz»

pour un moule à tarte Ø 26 cm

### Ingrédients pour la pâte

- 150 g de beurre froid
- 150 g de sucre glace
- 100 g de poudre de noisettes
- 250 g de farine (type 400)
- 10 g de poudre à lever
- 1 sachet de sucre à la vanille Bourbon
- 1 œuf (taille M)
- 1 c.c. de cannelle moulue
- 1 pincée de clou de girofle en poudre

### Ingrédients pour la garniture

- 1 jaune d'œuf
- 200 g de confiture de groseilles

## Préparation

1. Dans un saladier, pétrir le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé. Incorporer les noisettes, la cannelle, les clous de girofle en poudre et l'œuf en pétrissant le tout. Mélangez la poudre à lever avec la farine et ajoutez ce mélange petit à petit à la pâte.
2. Bien graisser le moule à tarte et préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou 175 °C (chaleur tournante).
3. Enlever 1/3 de la pâte et la mettre au frais pendant environ une demi-heure. Étaler les 2/3 de pâte restants à la taille du moule et placez-les dans le moule à tarte bien graissé.
4. Badigeonner le fond de pâte avec la confiture de groseilles et laisser env. 1 cm entre la pâte et le bord.
5. Étaler le restant de pâte (1/3) et passer le rouleau à losanges dessus en exerçant une légère pression de manière à obtenir la structure grillagée désirée. Ensuite, écarter délicatement le grillage de pâte, le placer sur le moule à tarte garni et appuyer légèrement sur le bord. Battre le jaune d'œuf et l'appliquer sur la pâte au pinceau.
6. Enfourner pendant env. 40-45 minutes sur la plaque du milieu. Ensuite, laisser refroidir.

---

**Référence: 663 624**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)