

Petits moules

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

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

Le moule en silicone convient au contact alimentaire, résiste à la chaleur et au froid, est indéformable, étanche et va au lave-vaisselle.

Profitez dès maintenant de vos petits moules en essayant la recette proposée sur cette fiche.

Bon appétit!

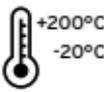
L'équipe Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143933FV03X00XV · 2024-09

Remarques importantes

-  Cet article est conçu pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
-  Cet article est uniquement prévu pour être utilisé au four ou au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four.
-  Ne coupez jamais de nourriture ni n'utilisez d'objets tranchants dans l'article sous peine d'abîmer l'article!
-   Ne mettez jamais l'article directement sur une flamme, sur des plaques de cuisson ou sur le fond du four.
-  Lorsque vous sortez l'article du four, ne le faites qu'avec des gants de cuisine ou autres objets similaires.
-  L'article peut également être lavé au lave-vaisselle, mais ne le mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface de l'article. Cela ne nuit pas à la santé, ni à la qualité ou au bon fonctionnement de l'article.
- Le matériau de l'article peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson si vous réalisez 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 l'article 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 cavités avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- Avant de remplir les cavités, passez-les toujours à l'eau froide.
- Il n'est nécessaire de 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 (p. ex. génoise) ou si elle est très compacte.
- Avant de démouler les gâteaux, laissez-les refroidir env. 5 minutes dans les cavités, sur la grille du four. Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre les gâteaux et les cavités.
- Nettoyez l'article de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Recette

Temps de préparation: env. 20 minutes plus env. 25 minutes de cuisson (180 °C chaleur inférieure/supérieure (chaleur tournante: 160 °C))

Ingrédients

- 90 g de beurre ramolli
- 75 g de sucre
- 1/2 pincée de sel
- 2 œufs (taille M)
- 100 g de farine
- 1 c.c. de poudre à lever
- Un peu de beurre ou margarine pour graisser les cavités

Pour agrémenter la pâte:

- Chocolat, fruits, noix, etc. selon vos goûts

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante: 160 °C)).
2. Dans un grand bol, mélanger et battre le beurre ramolli avec le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
3. Ajouter les œufs un par un au mélange beurre-sucre et battre à nouveau en mousse.
4. Mélanger la farine et la poudre à lever et les incorporer à la pâte.
5. Agrémenter la pâte de chocolat, fruits ou noix selon vos goûts.
6. Graisser les cavités et y verser la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe.

7. Placer les petits moules dans le four préchauffé et faire cuire pendant env. 25 minutes.
8. Vérifier la cuisson des gâteaux en y enfonçant une pique.
Si les gâteaux ne sont pas encore entièrement cuits, les couvrir de papier alu sans serrer et prolonger le temps de cuisson de quelques minutes.
9. Laisser refroidir env. 5 minutes. Détacher ensuite avec précaution les gâteaux des cavités et les laisser refroidir entièrement sur une grille à gâteau.

Référence: 695 438