

## Petits moules à dessert

### **Chère cliente, cher client!**

Ces petits moules en silicone vont aussi bien au four qu'au micro-ondes ou au congélateur. Grâce à leur utilisation polyvalente, vous pourrez y faire cuire des mini-gâteaux ou bien y confectionner des desserts froids tels que des parfaits ou des glaces. Les petits moules s'utilisent des deux côtés, pour préparer des mini-gâteaux et desserts sucrés en forme de demi-sphère ou fourrés.

Les petits moules en silicone sont extrêmement flexibles et ont un effet anti-adhésif. Le démoulage des mini-gâteaux après la cuisson est donc très facile. Il est généralement inutile de graisser les petits moules, mais nous vous recommandons de le faire pour la préparation de mini-gâteaux fourrés.

Les petits moules en silicone conviennent aux aliments, 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**

## Remarques importantes

- Les petits moules sont conçus pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
- Les petits moules conviennent uniquement à une utilisation au four, au micro-ondes ou au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage! Veuillez également observer les recommandations du fabricant de votre four ou de votre four à micro-ondes.
- **Utilisés au four ou au micro-ondes, les petits moules en silicone deviennent très chauds!** Il y a risque de brûlure! Ne saisissez les petits moules chauds qu'avec des maniques ou autre.
- Ne coupez pas d'aliments dans les petits moules et n'utilisez pas d'objets coupants. Cela endommagerait les petits moules.
- Ne mettez jamais les petits moules directement sur une flamme, sur des plaques électriques ou sur le fond du four.
- Les petits moules peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des petits moules. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des petits moules.

- Le matériau des petits 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 petits moules avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
- 

## **Utilisation**

- ▷ Avant de remplir les moules, passez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Placez les petits moules sur une grille ou autre avant de les remplir. Cela facilite le transport.

## **Utilisation comme moules de cuisson**

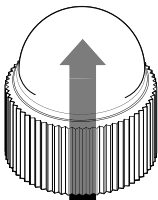
- ▷ Graissez légèrement l'intérieur des moules avec une huile alimentaire neutre.  
Il n'est nécessaire de les graisser que dans les cas suivants:
  - ... avant la première utilisation,
  - ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
  - ... si la pâte est sans graisse (p. ex. génoise) ou très compacte.

**i** Si vous utilisez les petits moules pour la cuisson de gâteaux fourrés, nous vous recommandons de graisser soigneusement le bord rainuré.

- ▷ Avant de démouler les mini-gâteaux cuits, laissez-les refroidir env. 5 minutes dans les petits moules sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les gâteaux cuits et les petits moules.

### **Après l'utilisation**

- ▷ Nettoyez les moules de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Utilisez une brosse à vaisselle pour enlever les restes de pâte dans les rainures du bord en silicone.
- ▷ Si vous souhaitez laver les petits moules au lave-vaisselle, le mieux est de les retrousser comme illustré pour que l'eau ne s'y accumule pas pendant le cycle de rinçage.



Made exclusively for:

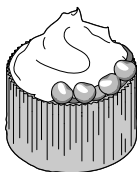
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

# Mini-gâteaux aux cerises

## Ingrédients pour 4 mini-gâteaux

### Pour la base

- 150 g de farine
- 5 g de poudre à lever
- 1/2 pincée de sel
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 6 g d'extrait de vanille
- 40 g de beurre (fondu)
- 125 ml de lait



### Pour la garniture

- 175 g de cerises ou griottes (poids après égouttement)
- 1/2 sachet de préparation pour flan goût vanille
- 15 g de sucre
- 1,5 c.s. de kirsch
- 200 g de crème fleurette froide
- 1/2 sachet de fixateur pour crème fouettée
- 1 sachet de sucre vanillé
- 12,5 g de copeaux de chocolat noir

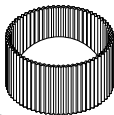
## Préparation

### Pour les mini-gâteaux

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Tamiser la farine dans un petit bol. Ajouter la poudre à lever et le sel, puis réserver.

3. Dans un grand bol, fouetter les œufs et le sucre environ 30 secondes jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer l'extrait de vanille et le beurre fondu puis fouetter pour bien mélanger le tout.
4. Ajouter la moitié du mélange à base de farine aux ingrédients humides et n'incorporer que brièvement jusqu'à lier grossièrement tous les ingrédients. Ajouter le lait et mélanger brièvement. Ajouter ensuite le reste de mélange de farine et ne l'incorporer, là aussi, que brièvement jusqu'à lier grossièrement tous les ingrédients. Ne remuez pas trop la pâte pour qu'elle reste souple!

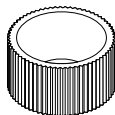
5. Former les petits moules de sorte que **la voûte intérieure pointe vers le haut** et bien graisser en n'oubliant pas le bord. Répartir uniformément la pâte dans les petits moules. Les petits moules doivent être remplis **pratiquement à ras-bord**, sinon la base du gâteau cuit ne sera pas assez épaisse!



6. Passer au four environ 20 minutes. Vérifier ensuite si la pâte est cuite en enfonçant un cure-dents au milieu du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dents, c'est que vos mini-gâteaux sont cuits.



Pour cuire des gâteaux en forme de **demi-sphère**, former les petits moules de manière à ce que la **voûte intérieure pointe vers le bas** et prévoir env. 30 minutes de cuisson.



7. Avant de démouler, laisser refroidir les mini-gâteaux suffisamment longtemps dans les moules sur une grille de pâtisserie.

### **Pour la garniture**

1. Laisser les cerises s'égoutter dans une passoire en récupérant le liquide, puis prélever 300 ml.
2. Mélanger la préparation pour flan et le sucre, ajouter environ 3 c.s. du jus des cerises et remuer.
3. Faire bouillir le reste de jus des cerises.
4. Y ajouter la préparation pour flan en remuant et porter à ébullition env. 1 minute.
5. Incorporer le kirsch et les cerises égouttées, puis laisser refroidir un peu.
6. Verser la garniture à la cerise dans les creux des mini-gâteaux refroidis, puis mettre au réfrigérateur 30 minutes.
7. Fouetter la crème avec le fixateur et le sucre vanillé, puis ajouter la préparation sur la garniture à la cerise en l'étalant en forme de vagues.
8. Pour finir, saupoudrer la couche de crème de copeaux de chocolat, et mettre env. 2 heures au réfrigérateur.

---

**Référence: 667 326**