

Kit gâteau

pour réaliser des gâteaux à étages

 Fiche produit et recette

Référence: 628 552

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau kit gâteau se compose de trois moules en silicone que vous pouvez aussi utiliser séparément. Les moules en silicone peuvent s'empiler pour un rangement peu encombrant.

Les moules en silicone sont extrêmement flexibles et ont un effet anti-adhésif. Ceci permet de détacher les fonds de gâteau très facilement - il n'est généralement pas nécessaire de graisser les moules.

Les 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.

Pour que vous puissiez essayer tout de suite votre nouveau kit gâteau, vous trouverez une idée de recette dans ce mode d'emploi. Vous pouvez combiner les fonds de gâteau avec d'autres garnitures selon vos envies. Laissez libre cours à votre imagination!

Bon appétit!

L'équipe Tchibo



Remarques importantes

-  +200°C
-20°C Les moules en silicone sont conçus pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
-   Les moules en silicone sont conçus pour être utilisés au micro-ondes et 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.
-   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 directement dans les cavités du moule et n'utilisez pas d'objets pointus ou coupants. Ceci endommage les moules en silicone.
-  Ne prenez les moules en silicone chauds qu'avec des maniques ou autre.
-  Les moules en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veuillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules en silicone. Ces colorations ne sont pas nocives pour la santé elles n'altèrent pas non plus la qualité ou le fonctionnement de l'article.
- Le matériau des moules en silicone 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 bien les moules en silicone avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle avant la première utilisation. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le matériau.

- ▷ Graissez ensuite légèrement l'intérieur des moules en silicone avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- ▷ Avant de les remplir, rincez toujours les moules en silicone à l'eau froide.
- ▷ Graissez ensuite l'intérieur des moules en silicone avec du beurre ou 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.
- ▷ Avant de détacher les fonds de gâteau des moules en silicone, laissez-les refroidir env. 5 minutes dans les moules sur une grille. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre les fonds de gâteau et les moules en silicone.
- ▷ Pour détacher les fonds de gâteau des moules en silicone, tirez légèrement sur le bord supérieur du moule. Si les fonds ne se détachent pas, passez délicatement le dos d'un couteau émoussé ou similaire le long du bord du moule.
- ▷ Si nécessaire, placez les moules en silicone sur la grille de votre four pour les remplir. Vous pourrez ainsi les déplacer plus facilement.
- ▷ Nettoyez toujours les moules en silicone après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Toutefois, laissez toujours refroidir les moules en silicone dans un premier temps.

Gâteau aux amandes au fromage blanc et aux abricots

Temps de préparation: env. 40 minutes (plus env. 25 minutes de cuisson, env. 40 minutes de refroidissement, 15 minutes de pré-refroidissement et 4 heures au réfrigérateur).

Ingrédients (pour 18 parts)

Pour la pâte:

10 œufs (taille M)

1 pincée de sel

260 g de sucre

170 g de beurre fondu

190 g d'amandes en poudre

190 g de farine

50 g de fécule de maïs

Pour la crème:

7 feuilles de gélatine blanche

300 g de fromage blanc maigre

300 g de crème acidulée

3 sachets de sucre vanillé

75 g de sucre

300 g d'abricots au sirop

300 ml de crème liquide

150 g de confiture d'abricots

Et aussi:

beurre pour graisser le moule

des fleurs non toxiques et non traitées pour décorer (par ex. des marguerites et des pâquerettes, de la lavande et des soucis ou également de petites roses)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).

Graisser les moules en silicone avec du beurre.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajouter la moitié du sucre et battre jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient dissous et que le mélange soit bien ferme.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Verser le beurre fondu. Tamiser les amandes en poudre, la farine et la féculé de maïs (ne pas les incorporer tout de suite !) sur le mélange et ajouter les blancs en neige. Maintenant, incorporer le tout. Répartir la pâte dans les 3 moules en silicone et faire cuire au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirer les moules en silicone et, si nécessaire, passer délicatement le dos d'un couteau le long du bord pour détacher les fonds de gâteau. Renverser les fonds de gâteau sur une grille et laisser refroidir complètement. Nettoyer les moules en silicone, car vous en aurez besoin à nouveau plus tard. Pour la crème, dissoudre la gélatine dans de l'eau froide en suivant les indications sur le sachet. Mélanger le fromage blanc, la crème acidulée, 1,5 sachet de sucre vanillé et le sucre. Égoutter les abricots (récupérer un peu de jus) et les couper en dés.

Faire chauffer 3 cuillères à soupe de jus d'abricot dans une casserole. Presser la gélatine pour enlever l'eau et la dissoudre dans le jus chaud. Mélanger 1 cuillère à soupe de préparation au fromage blanc avec la gélatine. Incorporer ce mélange au reste de préparation au fromage blanc et mettre au frais pendant environ 15 minutes. Fouetter la crème liquide avec 1,5 sachet de sucre vanillé jusqu'à ce qu'elle soit ferme et en incorporer la moitié à la préparation au fromage blanc. Mettre au frais l'autre moitié de la crème fouettée.

Couper les fonds de gâteau refroidis dans le sens horizontal. Replacer la partie supérieure des fonds de tarte, côté coupé vers le haut, dans les moules en silicone nettoyés. Faire cuire la confiture d'abricot avec 3 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole. Étaler le mélange bouillant sur les fonds de gâteau. Répartir les abricots dessus, puis étaler la crème au fromage blanc. Poser les fonds de tarte restants dessus et mettre tous les 3 étages de gâteau pendant au moins 4 heures au réfrigérateur.

Détacher les différents étages de gâteau des moules: Pour ce faire, passer tout d'abord le dos d'un couteau émoussé au bord du moule en silicone, puis retourner et presser délicatement pour détacher la pâte. Étaler le reste de la crème fouettée sur le dessus de chaque étage de gâteau et empiler les étages les uns sur les autres. Décorer avec les fleurs et savourer.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés

Made exclusively for:

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