



Moule à charnière avec fond en verre

 Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Le bord du moule à charnière en silicone est très souple et permet de détacher facilement les restes d'aliments après cuisson. Le fond en verre se ferme - même en cas de pâte liquide - de façon étanche avec le bord du moule à charnière. Ne versez toutefois pas de liquides purs dans le moule. Le moule à charnière est également adapté pour préparer des bavarois et des gâteaux glacés au réfrigérateur.



Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article.




L'équipe Tchibo




www.fr.tchibo.ch/notices

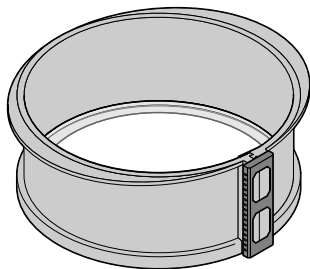
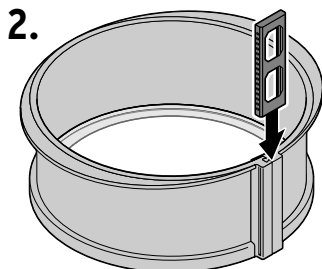
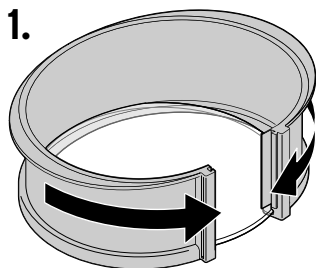
Remarques importantes

- Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine ou bien utilisez du papier sulfurisé.
- Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
-   Ne placez pas le moule à charnière avec fond en verre sur des flammes nues, des plaques de cuisinière, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.

-  Le moule à charnière avec fond en verre supporte les températures allant de -30 °C à +210 °C. Il est également adapté à une utilisation au congélateur.
- Evitez tout choc dur contre le fond en verre.
- Ne faites pas refroidir le fond en verre brutalement car le verre pourrait se briser. Il y a risque de blessure!
- Ne posez jamais le fond en verre chaud sur une surface froide, humide ou fragile.
-  Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir le moule à charnière avec fond en verre du four. Le bord du moule à charnière en silicone et le fond en verre deviennent très chauds. Il y a risque de brûlure!
-  Ne coupez jamais de nourriture ni n'utilisez d'objets tranchants sur le silicone sous peine d'abîmer le matériau en silicone!
- Les aliments qui ont une couleur intense peuvent déteindre sur la silicone. Vous pourrez enlever en grande partie ces colorations en nettoyant immédiatement le moule à charnière.
Au fil du temps, le bord du moule à charnière peut se décolorer par endroits sous l'effet des matières grasses. Ces colorations ne sont pas nocives pour la santé, elles n'altèrent pas non plus la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.
- Nettoyez le bord du moule à charnière et le fond en verre 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 de brosses dures ou d'éponges à récurer. Ensuite, essuyez les deux pièces soigneusement.

-  Le bord du moule à charnière et le fond en verre peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Veuillez toutefois à ne pas placer le bord du moule directement au-dessus des résistances chauffantes.

Utilisation



Recette: Gâteau allemand aux pommes

Ingrédients

75 g	de margarine ou de beurre	1 pincée de 4	sel œufs
75 g	de compote de pommes	1 c.c.	de poudre à lever
250 g	de farine	4 - 6	petites pommes
120 g	de sucre	1 c.s.	de jus de citron
1 sachet	de sucre vanillé	1 pincée de	cannelle

Préparation

1. Epluchez les pommes, retirez-en le cœur et les pépins et coupez-les en tranches.

Conseil: Déposez les tranches de pommes dans un saladier en les recouvrant d'une eau citronnée avec une cuillère de jus de citron afin d'empêcher qu'elles ne brunissent.

2. Graissez le moule et préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure; 160 °C en chaleur tournante).
3. Mettez la margarine ou le beurre dans un récipient et battez jusqu'à obtenir une mousse. Incorporez la compote de pommes, la farine, la poudre à lever, 100 g de sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs en remuant jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Versez la pâte dans le moule beurré, déposez-y les tranches de pommes en les enfonçant légèrement à moitié.
5. Saupoudrez le gâteau du reste de sucre et de cannelle.
6. Faites cuire le gâteau 45 minutes environ sur la glissière du milieu. Laissez refroidir le gâteau dans le moule.