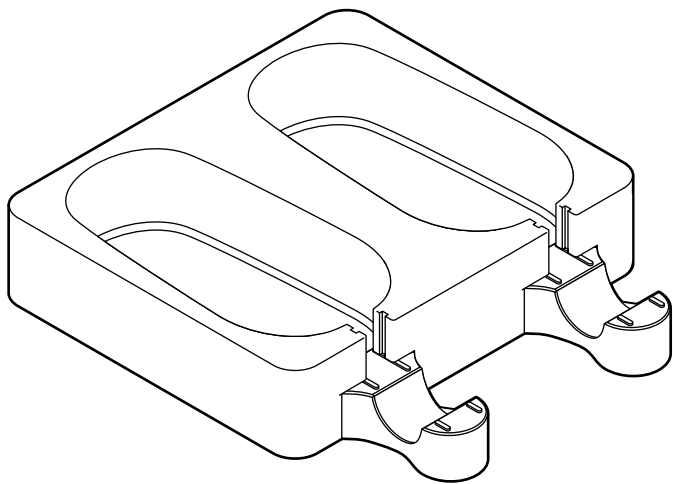




Moules à esquimaux



Fiche produit et recettes

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 69648AS2X5IIIEDCE

Chère cliente, cher client!

Ces moules en silicone vous permettent de confectionner des glaces rafraîchissantes en un tour de main.

Ce livret contient quelques délicieuses recettes réunies à votre intention. Mais votre imagination n'a pas de limites! Laissez-vous simplement guider par vos propres goûts.

Bon appétit!





L'équipe Tchibo

Contenance: 2x 90 ml par moule

Bâtonnets en bois: env. 1 cm de large et 11 cm de long

Vous trouverez des bâtonnets adaptés dans les magasins spécialisés.

Remarques importantes

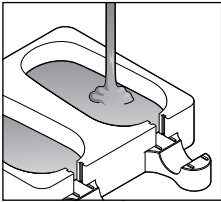
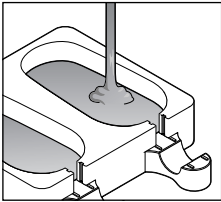
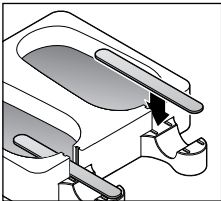
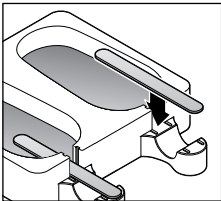
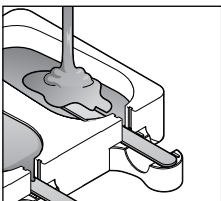
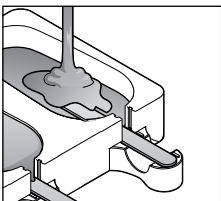
-  Les moules en silicone sont conçus pour une plage de température de -40 °C à +200 °C.
-  Les moules en silicone conviennent à une utilisation au congélateur. Ne les utilisez pas à d'autres fins que celles prévues ici!
-  Les moules en silicone ne conviennent pas à une utilisation au four micro-ondes.
-  Les moules en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances.
- Ne mettez vos moules en silicone ni directement en contact avec des flammes, ni sur les plaques chauffantes, ni sur le fond du four.
- Ne coupez pas d'aliments dans les moules et n'utilisez pas d'objets coupants ou tranchants pour les démouler. Cela endommagerait les moules.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules en silicone. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au fonctionnement des moules.
- Nettoyez les moules en silicone 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 d'éponges à récurer.
- Laissez les moules en silicone sécher complètement avant de les remplir ou de les ranger.
- Pour remplir les moules, l'idéal est d'utiliser une poche à douille ou un accessoire similaire.

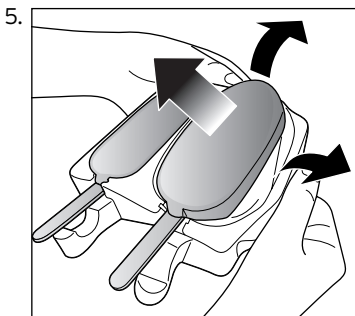
- Pour choisir vos ingrédients, tenez compte du fait que le volume de la préparation doit avoir une consistance relativement ferme. Un volume de glace trop liquide va couler.

AVERTISSEMENT: risques pour la santé dus à un défaut d'hygiène

- Les œufs frais crus contiennent souvent des salmonelles en quantité minime. Les salmonelles peuvent toutefois se multiplier très rapidement quand les œufs sont conservés longtemps ou pas suffisamment au frais. Elles peuvent également se développer dans les préparations liquides ou les glaces qui se décongèlent. Elles ne sont pas détruites à la congélation.
Pour des personnes dont le système immunitaire est affaibli (p. ex. enfants en bas âge, personnes âgées ou malades), il est conseillé de choisir des recettes sans œufs crus.
- Consommez la glace dès qu'elle est prête. Il ne faut en aucun cas recongeler les glaces qui sont entièrement ou partiellement décongelées.
- Nettoyez soigneusement l'article et tous les ustensiles après avoir préparé la glace ou avant chaque utilisation.

Utilisation

- 1.  Versez la préparation de glace dans chaque compartiment du moule, jusqu'à mi-hauteur. Pour cela, l'idéal est d'utiliser une poche à douille ou un accessoire similaire.
- 2.  Placez les bâtonnets dans les rainures prévues à cet effet.
- 3.  Versez la préparation de glace dans chacun des compartiments du moule, jusqu'au bord supérieur.
4. Placez le moule au congélateur ou au freezer (-18 °C) pendant 4 à 6 heures minimum. La durée peut varier en fonction de la recette.



Lorsque la glace est prête, retirez-la avec précaution en la tirant délicatement du moule.

- ▷ Garnissez votre glace à votre convenance avec du chocolat, des pralines, des vermicelles, etc.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

Référence: FR 291 857

Recettes

Esquimaux au yaourt glacé

Ingrédients pour 4 glaces

250 g	de mascarpone
250 g	de yaourt aux fruits
100 ml	de crème fraîche liquide
2 feuilles	de gélatine blanche
50 g	de chocolat blanc râpé
4 c.s.	de sucre

Préparation

1. Faites dissoudre les feuilles de gélatine en les passant quelques secondes dans 6 c.s. d'eau au micro-ondes, puissance 150 w.
2. Dans un récipient à part, battez la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.
3. Dans un deuxième récipient, mélangez le mascarpone, le yaourt et le sucre pour obtenir une pâte lisse.
4. Incorporez la crème fouettée à cette pâte, ajoutez la gélatine dissoute puis le chocolat râpé.
5. Versez la préparation dans les compartiments du moule, jusqu'à mi-hauteur. Placez les bâtonnets dans les rainures prévues à cet effet. Versez le restant de préparation dans les compartiments, jusqu'à ras bord.
6. Placez le moule au congélateur pendant 5 heures minimum.

Esquimaux aux fraises et à la crème

Ingrédients pour 4 glaces

260 ml de crème liquide, sucrée

100 g de yaourt à la grecque
(n'utilisez pas de yaourt maigre!)

15 g de fraises, coupées en morceaux

Préparation

1. A l'aide d'un batteur à main électrique, battez la crème liquide et le yaourt à la grecque jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.
2. Versez la préparation dans les compartiments du moule, jusqu'à mi-hauteur. Mettez quelques morceaux de fraises au milieu.
3. Versez une nouvelle couche de préparation dans les compartiments et avec une fourchette, effectuez quelques mouvements à l'intérieur de la préparation pour former des marbrures.
4. Placez ensuite les bâtonnets dans les rainures prévues à cet effet et versez le restant de préparation dans les compartiments, jusqu'à ce qu'ils soient remplis à ras bord.
5. Placez le moule au congélateur pendant 4 heures minimum.

Esquimaux express au fromage blanc

Ingrédients pour 4 glaces

200 g de fromage blanc battu de 40 % M.G.

150 g de framboises congelées

4 c.s. de sucre

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur à main électrique ou dans un robot ménager (vitesse lente).
2. Versez la préparation dans les compartiments du moule, jusqu'à mi-hauteur. Placez ensuite les bâtonnets dans les rainures prévues à cet effet et versez le restant de préparation dans les compartiments, jusqu'à ce qu'ils soient remplis à ras bord.
3. Placez le moule au congélateur pendant 5 heures minimum.

Conseils

Vous obtiendrez également de délicieux esquimaux avec la poudre de crème glacée vendue dans le commerce. Selon le produit et les indications du producteur, mélangez simplement cette poudre avec du yaourt ou du lait et ajoutez-y des ingrédients selon votre goût, comme fruits mixés, chocolat râpé, biscuits écrasés, noix, noisettes etc.

Vous trouverez également d'autres recettes sur Internet.

Si, après avoir rempli les moules, il vous reste de la préparation, vous pourrez la congeler simplement en la versant dans un récipient fermé.