

Cercles à pâtisserie

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux cercles à pâtisserie vous permettront de préparer de délicieuses quiches et tartelettes. Ils conviennent également pour découper les fonds de tartelette.

Les perforations assurent une circulation optimale de l'air. Vous obtiendrez ainsi des résultats particulièrement homogènes et croustillants.

Les cercles à pâtisserie conviennent uniquement à des pâtes fermes qui ne peuvent pas s'écouler à travers les perforations. Ils sont résistants à la chaleur jusqu'à 230 °C max.

Profitez dès maintenant de vos nouveaux cercles à pâtisserie en essayant la délicieuse recette proposée dans ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

- Les cercles à pâtisserie sont conçus pour une utilisation au four jusqu'à +230 °C.
- Les cercles à pâtisserie conviennent pour les pâtes **fermes** comme la pâte brisée, la pâte sablée et la pâte feuilletée.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez les cercles à pâtisserie à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. Essuyez-le immédiatement pour éviter les taches. Les cercles à pâtisserie vont au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus lors de la cuisson ou du nettoyage. Ne découpez pas les aliments à même les cercles.
- Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Ce faisant, travaillez sur une surface peu fragile et facile à nettoyer, sinon des tâches pourraient apparaître sur le plan de travail. Placez un support sous le moule, le cas échéant.
- Pendant la cuisson, placez du papier sulfurisé ou un tapis de cuisson réutilisable sous les cercles à pâtisserie.
- Farinez le plan de travail, divisez la pâte en 4 morceaux égaux, étalez les morceaux et découpez les fonds à l'aide des cercles à pâtisserie.
Posez les fonds sur une plaque de cuisson

et placez un cercle autour de chaque fond. Utilisez le reste de la pâte pour le bord et enfoncez-la délicatement dans les cercles à pâtisserie jusqu'à ce qu'un bord régulier se forme et que les cercles à pâtisserie soient uniformément recouverts de pâte.

- **Ne manipulez les cercles à pâtisserie chauds qu'avec des maniques ou autre.** Posez toujours les cercles à pâtisserie chauds sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- Avant de démouler le contenu, laissez le contenu et les cercles refroidir quelques minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le contenu et les cercles à pâtisserie.
- S'il arrive que la préparation attache au moule, utilisez une spatule en caoutchouc ou un objet similaire. Procédez **très prudemment** lors du retrait car la partie croustillante se casse facilement.
- Nettoyez les cercles à pâtisserie de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher. Enlevez les restes de pâte récalcitrants adhérant aux trous des perforations avec une brosse à vaisselle à **poils souples**. Essuyez les cercles à pâtisserie juste après lavage pour éviter les taches.
- Les minuscules particules de rouille provenant de casseroles, de poêles ou de paniers à vaisselle défectueux se fixent surtout sur les pièces en métal et

apparaissent d'abord sous forme de taches de rouille. Éliminez ces taches avec un produit d'entretien pour métaux afin d'éviter qu'elles ne se propagent.

- Rangez les cercles à pâtisserie au sec.

Tartelettes aux fraises

Pour 4 cercles à pâtisserie (Ø env. 9 cm)

Préparation: 1 h | Réfrigérateur: 30 min.

Cuisson: 25 min.

Ingrédients

Pour la pâte Brisée

- 100 g de farine
- 30 g d'amandes en poudre
- 30 g de sucre
- 1 petite pincée de sel
- 1 jaune d'œuf (M)
- 80 g de beurre froid
- beurre pour les moules
- légumes secs pour la cuisson à blanc

Pour la garniture

- 1,5 feuille de gélatine blanche
- 250 g de fraises
- 85 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace
- 1/2 c.s. de jus de citron fraîchement pressé
- 70 ml de crème fraîche liquide
- 50 g de marmelade de fraises (sans morceaux)

Et aussi

Farine pour la préparation, sucre glace à saupoudrer, papier sulfurisé pour la cuisson à blanc

Préparation

1. Tamiser la farine sur un plan de travail et faire un puits au milieu. Ajouter les amandes, le sucre, le sel et le jaune d'œuf. Répartir le beurre en flocons sur le bord. En partant du bord, pétrir rapidement tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la mettre au frais pendant env. 30 minutes.
2. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Graisser les cercles à pâtisserie. Diviser la pâte en 4 morceaux égaux, fariner le plan de travail, étaler les morceaux, les découper à

l'aide des cercles à pâtisserie et poser les fonds sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Placer un cercle autour de chaque fond, utiliser le reste de pâte pour le bord et appuyer délicatement sur les cercles à pâtisserie jusqu'à ce qu'un bord régulier se forme et que les cercles à pâtisserie soient uniformément recouverts de pâte.

Recouvrir la pâte de papier sulfurisé et l'alourdir avec des légumes secs.

Faire dorer au four (à mi-hauteur) pendant 20-25 minutes. Enlever le papier sulfurisé et les légumes secs. Laisser refroidir les tartelettes.

3. Entre-temps, faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant env. 5 min. Laver les fraises et les tamponner avec un chiffon pour les sécher. Réserver deux tiers des fraises, réduire le reste en purée. Mélanger la purée de fraises avec le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance lisse. Réchauffer le jus de citron. Ajouter la gélatine mouillée et la dissoudre. Incorporer un peu de crème au mascarpone et incorporer ce mélange au reste de la crème. Mettre la crème de mascarpone au frais pendant 20-30 min. jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et l'incorporer.

4. Tartiner les tartelettes de marmelade aux fruits.
Étaler ensuite la crème au mascarpone et enfoncer légèrement les fraises réservées.
5. Mettre les tartelettes terminées au frais pendant env. 2 heures.
Juste avant de servir, saupoudrer les tartelettes de sucre glace.

Conseil: vous pouvez déjà cuire les tartelettes en pâte brisée quelques jours auparavant, les laisser refroidir et les conserver dans une boîte fermée hermétiquement.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Munich
Tous droits réservés

Référence: 678 242

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