

Haricots de cuisson

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

Vous trouverez ici une délicieuse recette pour que vous puissiez tester immédiatement vos haricots de cuisson.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

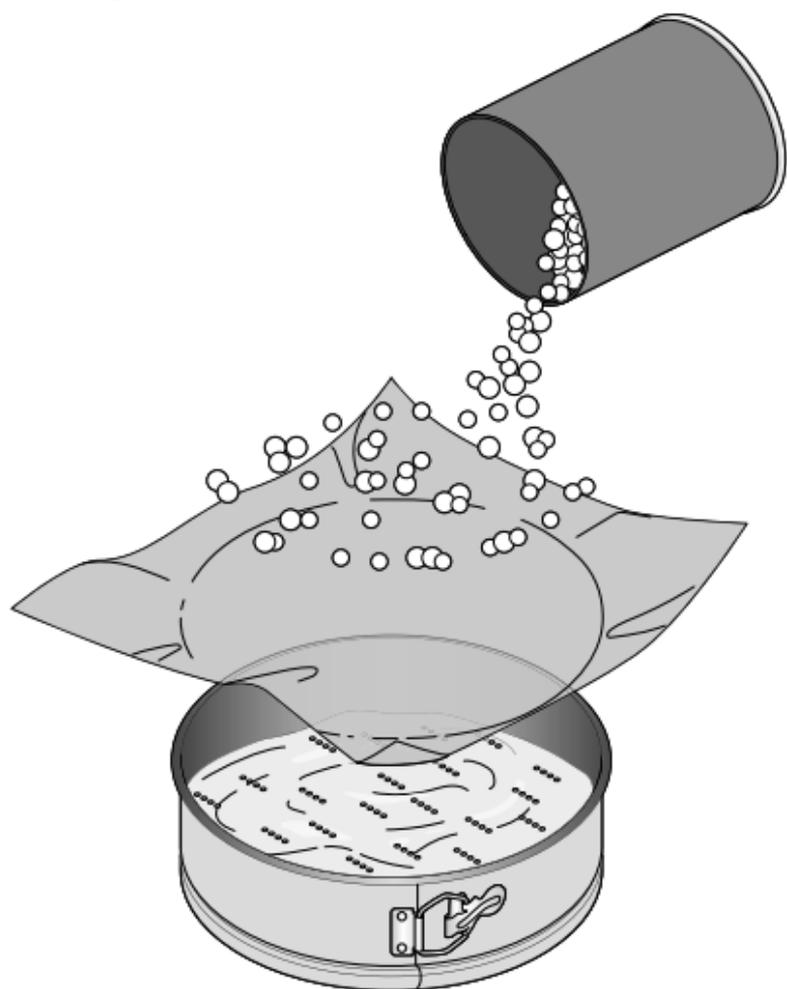
- Les haricots de cuisson en céramique sont destinés à la cuisson à blanc, c'est-à-dire à alourdir la pâte pendant la cuisson. Ils empêchent la formation de bulles ou le rétrécissement du fond de pâte, et assurent une répartition optimale de la chaleur.
- La cuisson à blanc est utilisée de préférence lorsque le fond d'une pâtisserie sans farce ou garniture doit être précuit. La précuisson empêche que la pâte se déforme ou devienne trop molle.
- Selon la recette, le fond peut être ensuite directement garni d'une préparation et cuit de nouveau ou bien rester dans le moule pour refroidir.

- Les haricots de cuisson sont résistants à des températures de +230 °C maximum.
- Tenir hors de portée des enfants! Cet article n'est pas un jouet! Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'article. Conservez l'article hors de portée des enfants.
- Avant la première utilisation et dès que vous avez fini de vous en servir, nettoyez les haricots de cuisson à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Laissez-les entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser.
Les haricots de cuisson ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Nous recommandons de ranger les haricots de cuisson dans le sachet en polyéthylène dans leur boîte.
- Les haricots de cuisson sont très chauds lorsque vous les retirez après la cuisson à blanc. Soyez prudent et utilisez des gants de cuisine.
Il y a risque de brûlure!
- Laissez les haricots de cuisson entièrement refroidir avant de les ranger.

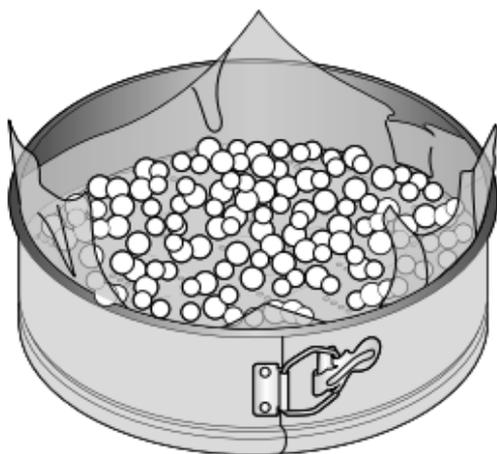
Utilisation



1. Foncer le moule avec la pâte. Piquer la pâte à plusieurs endroits avec une fourchette.



2. Recouvrir la pâte de papier sulfurisé et l'alourdir avec les haricots de cuisson.



3. Faites cuire le fond de tarte selon les indications de la recette.
4. Enlever les haricots de cuisson et le papier sulfurisé.

Recette

«Tarte au yaourt et aux fruits rouges»

Matériel nécessaire:

- batteur à main électrique avec crochets à pâte
- moule à tarte ou à charnière
- env. 500 g de haricots de cuisson en céramique pour la cuisson à blanc
- papier sulfurisé

Ingrédients pour la pâte brisée:

- 250 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf (taille M)
- 125 g de beurre froid

Ingrédients pour la garniture:

- 250 g de myrtilles
- 400 g de yaourt nature
- 250 g de framboises
- 100 g de fromage blanc
- 3 c.s. d'amandes en poudre
- 2 c.s. d'amidon alimentaire
- 1 pointe de cannelle moulue
- graines d'1 gousse de vanille
- 4 œufs
- 2 c.s. de sucre

Préparation

1. Mélanger la farine, le sucre et une pincée de sel. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et 4 c.s. d'eau froide. Battre le tout à l'aide d'un batteur à main électrique.
2. Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte enveloppée dans du film alimentaire environ 30 minutes au réfrigérateur.
3. Après le temps de repos, retirer la pâte du réfrigérateur et l'abaisser sur un plan de travail fleuré au préalable de manière à obtenir un cercle un peu plus grand que le moule à tarte ou à charnière.
4. Graisser le moule puis le saupoudrer de farine.
5. Foncer le moule avec la pâte, puis presser légèrement la pâte sur le bord du moule.
6. Piquer la pâte à plusieurs endroits avec une fourchette, la recouvrir de papier sulfurisé et l'alourdir avec les haricots de cuisson.

7. Cuire le fond de tarte environ 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
8. Enlever les haricots de cuisson et le papier sulfurisé.
9. Pour que le fond de tarte reste stable, le laisser entièrement refroidir avant de le garnir.
10. Laver les fruits rouges, puis les nettoyer, les trier et les égoutter.
11. Mélanger les amandes et la cannelle et saupoudrer le mélange sur le fond de tarte.
12. Répartir les fruits rouges dessus (réserver quelques fruits rouges pour la décoration).
13. Mélanger les œufs, l'amidon alimentaire, le fromage blanc, le yaourt et les graines de vanille, puis rajouter du sucre.
14. Répartir la crème sur les fruits rouges et lisser.
15. Cuire au four préchauffé (200 °C; niveau intermédiaire) pendant environ 30 minutes, puis retirer le moule, laisser refroidir et rajouter des fruits rouges frais pour décorer.

Déclaration de conformité

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Backbohnen, Keramik Baking beans, ceramic
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	615177

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
<input checked="" type="checkbox"/> Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) German Commodity Ordinance (BedGgStV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
28.08.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb

Team Lead Quality Hardgoods

Position

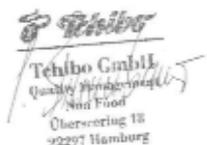
Name in Druckbuchstaben

Siegfried Brunnbauer

Name in capital letters

Unterschrift / Stempel

Signature / stamp



Tchibo GmbH
Quality Management
and Food
Überseering 18
22297 Hamburg

Made exclusively for:

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

Référence: 615 177