

Tapis de cuisson pour étoiles à la cannelle

Chère cliente, cher client!

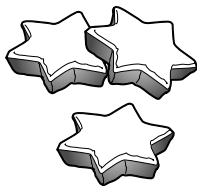
Préparer de parfaites étoiles à la cannelle n'a jamais été aussi simple! Ultra souple, le tapis de cuisson en silicone pour étoiles à la cannelle est aussi antiadhésif, et vous permet de démouler facilement les étoiles.

Conçu en silicone alimentaire, ce tapis de cuisson résiste à des températures allant jusqu'à +200 °C et est lavable au lave-vaisselle.

Profitez dès maintenant de votre kit de pâtisserie en essayant la recette proposée dans ce livret.







Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article.

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Remarques importantes

-  +200°C
-20°C Le tapis de cuisson est conçu pour une plage de températures de -20 °C à +200 °C.
- Lorsque vous utilisez le tapis de cuisson dans un four chaud, saisissez-le uniquement à l'aide de gants de cuisine.
-   Ne placez pas le tapis de cuisson sur des flammes nues, des plaques chauffantes, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments directement sur le tapis de cuisson ou dans les moules-étoiles et n'utilisez aucun objet pointu ou tranchant afin de ne pas endommager le tapis de cuisson.
- Nettoyez le tapis de cuisson et le tapis emporte-pièce avant la première utilisation et après chaque utilisation avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, ni d'éponges récurantes.
-  Le tapis de cuisson et le tapis emporte-pièce peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances.
-  Le tapis de cuisson est prévu pour une utilisation au congélateur. N'utilisez pas l'article pour un autre usage!

Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du tapis de cuisson. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au fonctionnement du tapis.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le tapis de cuisson et le tapis emporte-pièce avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Les deux tapis sont lavables au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances.
- ▷ Ensuite, graissez à l'aide d'un pinceau les moules-étoiles du tapis de cuisson avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les moules-étoiles, rincez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Si nécessaire, graissez légèrement les moules-étoiles du tapis de cuisson avec une huile alimentaire neutre.
- ▷ Sortez la grille du four et posez le tapis de cuisson dessus avant de le remplir. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- ▷ À l'aide d'une cuillère, pressez la pâte dans les moules jusqu'aux extrémités des branches des étoiles pour que vos gâteaux soient bien formés après cuisson.
- ▷ Utilisez le tapis emporte-pièce uniquement pour appliquer le glaçage à la meringue et retirez-le avant de placer le tapis de cuisson au four.
- ▷ Avant de démouler les étoiles à la cannelle, laissez-les refroidir dans le tapis de cuisson sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les étoiles à la cannelle et le tapis de cuisson.

- ▷ Nettoyez le tapis de cuisson et le tapis emporte-pièce de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Conseils utiles

Le résultat de la cuisson peut varier selon le type de four. Testez éventuellement avec une température légèrement plus élevée et vérifiez la pâte de temps en temps.

Battez les blancs d'œufs destinés au glaçage le plus longtemps possible, jusqu'à l'obtention d'une masse onctueuse. Vous obtiendrez ainsi un résultat satisfaisant après cuisson.

La cuisson des étoiles à la cannelle requiert un certain savoir-faire, même pour les cuisiniers expérimentés. Avec un peu de patience, vos étoiles seront toujours plus réussies à chaque nouvelle fournée. La maîtrise s'acquiert par la pratique!

Référence: 623 162

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.ch

Recette des étoiles à la cannelle

**Ingrédients pour env. 24 pièces | Préparation 1 h |
Cuisson 15 min.**

Chaque pièce contient 80 kcal

**Vous avez besoin de: 1 tapis de cuisson en silicone
et 1 tapis emporte-pièce pour 24 étoiles à la cannelle**

Ingrédients

2 blancs d'œuf

1 pincée de sel

150 g de sucre fin

1/2 c.c. de jus de citron fraîchement pressé

200 g d'amandes en poudre

1 c.c. rase de cannelle en poudre

1 pincée de clou de girofle en poudre

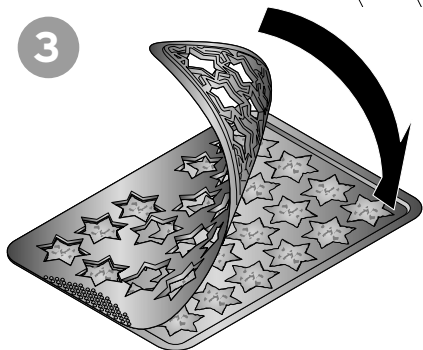
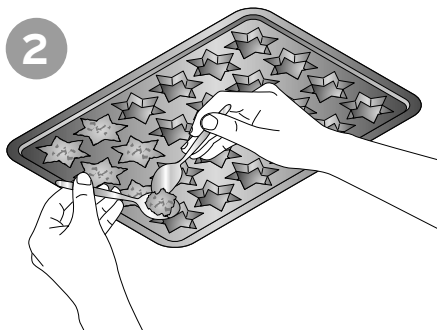
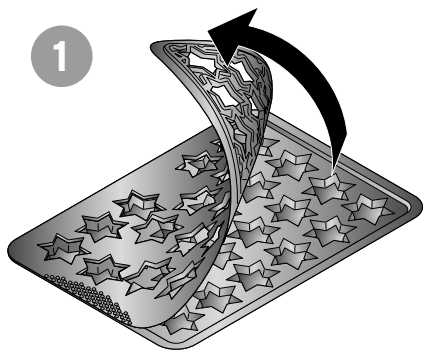
Préparation

1. Battre les blancs et le sel avec le fouet du batteur à main jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Verser progressivement le sucre en pluie tout en mélangeant. Ajouter le jus de citron et continuer à battre jusqu'à ce que les blancs en neige soient bien brillants. Prélever 3 à 4 c.s. de blancs et les mettre de côté pour la préparation du glaçage.
2. Mélanger les amandes avec la cannelle en poudre et le clou de girofle en poudre. Incorporer délicatement le mélange à base d'amandes aux blancs en neige, et travailler la masse jusqu'à obtention d'une pâte bien malléable.

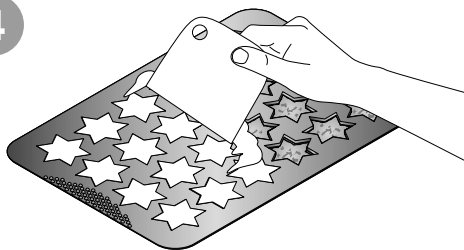
3. Préchauffer le four à 150 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 130 °C). Graisser les moules-étoiles du tapis de cuisson. À l'aide d'une petite cuillère mouillée, répartir la pâte dans les moules en étoile, puis en lisser la surface. Ce faisant, veiller à ce que la pâte aille bien jusque dans les branches des étoiles.
4. Placer le tapis emporte-pièce et, à l'aide d'un couteau, d'une spatule ou autre, répartir les blancs en neige mis de côté précédemment sur les étoiles, uniformément et avec précision. Ensuite, retirer le tapis emporte-pièce.
5. Enfourner les étoiles à la cannelle (étage du bas) pendant env. 15 minutes. Les étoiles doivent rester claires. Retirer le tapis de cuisson du four et laisser les étoiles à la cannelle refroidir complètement à l'intérieur. Une fois les étoiles à la cannelle refroidies, démouler avec précaution.

Recette:

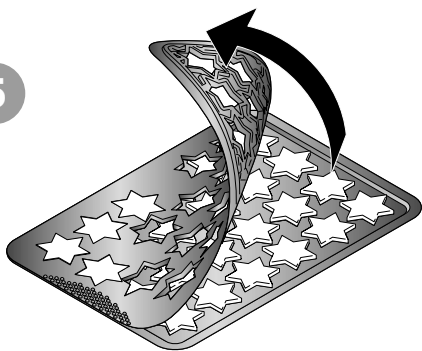
Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés



4



5



6

