



Set de moules à kouglof professionnels

pour gâteaux à plusieurs étages



Fiche produit et recettes

Référence: 389 659

Le revêtement antiadhésif

Les trois moules à kouglof de différentes tailles sont équipés d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage est également beaucoup plus simple.

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement des moules, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler la préparation ou nettoyer les moules. Ne découpez pas les gâteaux dans les moules.
- ▷ S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez une spatule en caoutchouc ou un ustensile similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les moules à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle. Essuyez les moules immédiatement après afin d'éviter toute apparition de tâches. Les moules **ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle**.

Utilisation

- ▷ Graissez bien les moules avant utilisation (par ex. avec du beurre, de la margarine ou une huile alimentaire neutre) et saupoudrez-les si nécessaire de farine.
- ▷ **Ne prenez les moules chauds qu'avec des gants de cuisine ou autre.** Posez toujours les moules chauds sur une surface appropriée résistant à la chaleur.

- ▷ Avant de démouler les kouglofs, laissez-les refroidir dans les moules (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les gâteaux et les moules.

Nettoyage et rangement

- ▷ Nettoyez les moules de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle **à poils doux**. Les moules **ne vont pas au lave-vaisselle**.
- ▷ Essuyez les moules juste après lavage pour éviter les taches.
- ▷ Pour un rangement gain de place, vous pouvez empiler les moules les uns dans les autres. Rangez les moules dans un endroit sec.

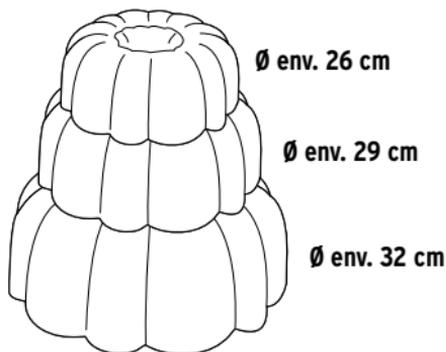


www.fr.tchibo.ch/notices

Made exclusively for:

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

Gâteaux à étages



Vous pouvez utiliser individuellement les moules de cuisson contenus dans le set ou les combiner comme bon vous semble.

Tarte kouglof printanière à 3 étages

Ingédients

Pour le grand moule:

750 g de beurre mou + un peu de beurre pour graisser le moule
600 g de sucre de canne
3 sachets de sucre à la vanille Bourbon
12 œufs (taille M)
1050 g de farine blanche (type 550)
1/2 c.c. de sel
3 sachets de poudre à lever
450 ml de lait

Pour le moule moyen:

500 g de beurre mou + un peu de beurre pour graisser le moule
400 g de sucre de canne
8 œufs (taille M)
700 g de farine blanche (type 550)
2 pincées de sel
2 sachets de poudre à lever
300 ml de lait
60 g de cacao en poudre
2 c.s. de liqueur d'orange

Pour le petit moule:

250 g de beurre mou + un peu de beurre pour graisser le moule
200 g de sucre de canne
1 sachet de sucre à la vanille Bourbon
4 œufs (taille M)
350 g de farine blanche (type 550)
1 pincée de sel
1 sachet de poudre à lever
150 ml de lait

Mais aussi (pour le glaçage et la décoration):

250 g de sucre glace
2 c.s. de sirop de fleurs de sureau, 1 c.s. d'eau
100 g de pistaches hachées
fleurs comestibles (p. ex. fleurs de sureau ou de bleuet)

Temps de préparation: env. 1 h 20 (plus temps de cuisson et de refroidissement)

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C, chaleur supérieure et inférieure (chaleur tournante: 160 °C). Graissez les trois moules avec un peu de beurre.

Pour le grand moule, mélangez au fouet le beurre mou avec le sucre de canne et le sucre vanillé dans un très grand saladier jusqu'à ce qu'ils soient crémeux et que le sucre soit dissous. Incorporez ensuite les œufs un par un et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'une mousse blanche.

Puis incorporez la farine, le sel, la poudre à lever et le lait jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Conseil: Pour faciliter un peu la manipulation, vous pouvez également diviser les quantités dans deux saladiers et les préparer l'un après l'autre.

Versez la pâte dans le grand moule et cuisez environ 75 minutes sur une grille au centre du four. Vérifiez le degré de cuisson avec un bâtonnet de bois.

Lorsque la pâte n'adhère plus au bâtonnet, laissez refroidir le gâteau dans le moule sur une grille à gâteau.

Ensuite, travaillez les ingrédients destinés **au moule de taille moyenne** en une pâte de la même façon que pour le grand moule. Versez la pâte dans le moule de taille moyenne et cuisez environ 60 minutes sur une grille au centre du four. Après avoir contrôlé la bonne cuisson avec un bâtonnet, laissez le gâteau refroidir dans le moule sur une grille à gâteau.

Pour le petit moule, mélangez les ingrédients comme décrit ci-dessus, versez la pâte dans le moule et cuire sur une grille au centre du four pendant environ 45 minutes. Après avoir contrôlé la bonne cuisson avec un bâtonnet, laissez le gâteau refroidir dans le moule sur une grille à gâteau.

Retirez délicatement les gâteaux refroidis des moules et déposez-les les uns sur les autres sur un plat de service selon leur taille.

Pour le glaçage, mélangez finement le sucre glace avec le sirop de fleurs de sureau et 1 c.s. d'eau et laissez couler sur le gâteau à étages.

Parsemez immédiatement après de pistaches hachées et décorez avec des fleurs comestibles au moment de servir.

Gâteau juteux aux carottes avec glaçage au fromage frais et citron vert

Ingrédients pour le petit moule (Ø env. 26 cm)

Pour la pâte:

600 g de carottes
1 citron non traité
150 g de beurre mou + un peu de beurre pour graisser le moule
200 g de sucre de canne
1 sachet de sucre à la vanille Bourbon
8 œufs (taille M)
600 g d'amandes en poudre
1 c.c. de cannelle
1 pincée de sel
1/2 sachet de poudre à lever

Pour le glaçage:

50 g de noisettes entières
20 g de cassonade
1 citron vert non traité
40 g de beurre mou
200 g de fromage frais
100 g de sucre glace

Temps de préparation: env. 45 min (plus temps de cuisson et de refroidissement)

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C, chaleur supérieure et inférieure (chaleur tournante: 160 °C). Graissez le petit moule avec un peu de beurre.

Nettoyez, épluchez et râpez finement les carottes. Lavez soigneusement le citron, séchez-le bien et râpez le zeste très finement.

Pour la pâte, mélangez au fouet le beurre mou avec le sucre de canne et le sucre vanillé dans un saladier jusqu'à ce qu'ils soient crémeux et que le sucre soit dissous. Incorporez les œufs un par un et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'ils soit mousseux.

Incorporez ensuite brièvement les amandes moulues, les carottes râpées, le zeste de citron, la cannelle, le sel et la poudre à lever.

Versez la pâte immédiatement dans le moule et cuisez environ 45-60 minutes sur une grille au centre du four. Vérifiez le degré de cuisson avec un bâtonnet de bois. Lorsque la pâte n'adhère plus au bâtonnet, laissez refroidir brièvement le gâteau dans le moule sur une grille à gâteau. Démoulez-le ensuite sur une grille à gâteaux et laissez-le refroidir complètement.

Pour la garniture, hachez grossièrement les noisettes, faites caraméliser le sucre de canne dans une poêle antiadhésive et ajoutez les noisettes en remuant. Versez le mélange sur du papier sulfurisé et laissez refroidir. Pendant ce temps, rincez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le soigneusement, râpez finement la peau et pressez le jus. Fouettez le zeste et le jus de citron avec le fromage frais, le beurre et le sucre glace dans un saladier. Répartissez ce glaçage sur le gâteau aux carottes. Concassez le croquant aux noisettes et parsemez-le sur le glaçage.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés