



Tapis de cuisson réutilisables pour petits roulés

fr Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Jamais il n'aura été si facile de préparer de parfaits gâteaux roulés: faites cuire la pâte sur les tapis de cuisson à rebords, appliquez la garniture de votre choix, roulez, et dégustez!

Ou bien renversez la génoise, comme décrit dans nos recettes, d'abord sur des torchons légèrement humidifiés, roulez-la à l'aide des torchons, laissez-la entièrement refroidir, déroulez-la avec précaution, appliquez la garniture et roulez-la à nouveau. Cette méthode est particulièrement recommandée pour les garnitures crémeuses qui risqueraient de couler sur une génoise encore chaude.

Le matériau en silicone anti-adhésif permet de décoller la génoise des tapis en toute facilité. Il n'est généralement pas nécessaire de fariner les tapis au préalable.

Bien entendu, vous pouvez également utiliser les tapis de cuisson pour remplacer le papier sulfurisé pour faire cuire des gâteaux classiques.

Les tapis de cuisson résistent à des températures de +230 °C maximum et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article.

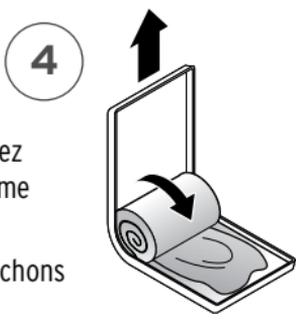
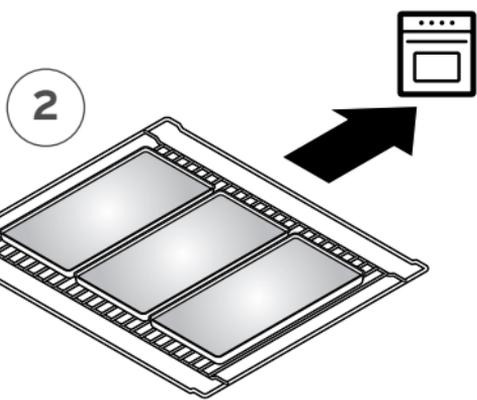
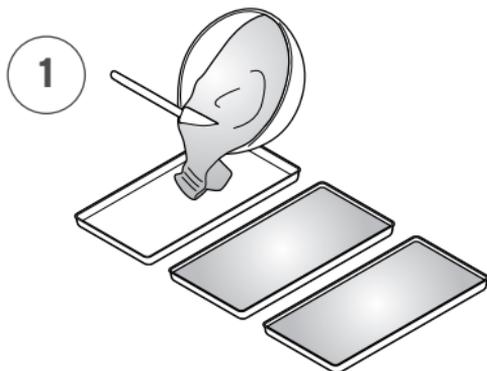
L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Référence: 389 232

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



Au lieu des étapes **3** et **4**, vous pouvez également travailler la génoise comme indiqué dans nos recettes ci-après:

1. Renverser la génoise sur des torchons légèrement humidifiés.
2. Rouler et laisser refroidir la génoise.
3. Dérouler la génoise et y étaler la garniture.
4. Rouler la génoise à nouveau à l'aide des torchons.

Remarques importantes

- Les tapis de cuisson sont conçus pour une plage de température de -30 °C à +230 °C.
- Lorsque vous utilisez les tapis de cuisson dans un four chaud, ne touchez aux tapis de cuisson qu'en utilisant un gant de cuisine ou similaire.
- Ne posez pas les tapis de cuisson sur des flammes nues, sur les plaques d'une table de cuisson, sur le fond du four ou sur toute autre source de chaleur.
- Ne coupez pas d'aliments sur les tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Les tapis de cuisson s'en trouveraient endommagés.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez les tapis de cuisson à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
-  Les tapis de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.
- Les tapis de cuisson sont conçus pour être utilisés au micro-ondes et au congélateur. N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné!
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des tapis de cuisson. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des tapis de cuisson.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les tapis de cuisson à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu. Vous pouvez également nettoyer les tapis de cuisson en les passant au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.
- ▷ Ensuite, appliquez de l'huile alimentaire neutre au pinceau sur les tapis de cuisson.

Conseils d'utilisation

- ▷ Rincez toujours les tapis de cuisson à l'eau froide avant d'y verser la pâte.
- ▷ Sortez la grille du four et posez les tapis de cuisson dessus avant de verser la pâte. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- ▷ Ne laissez refroidir les tapis de cuisson que brièvement sur la grille avant de rouler la génoise. Si la génoise refroidit trop, elle risque de se briser lorsque vous la roulerez.
- ▷ Dans la mesure du possible, nettoyez les tapis de cuisson immédiatement après utilisation afin d'éliminer plus facilement les restes de pâte.

Recettes

3 succulents mini-roulés au saumon et à la roquette

- 1 c.c. d'huile de tournesol pour les tapis de cuisson
- 3 œufs (taille M)
- 1 c.c. de sel
- 1 c.s. de sucre
- 40 g de farine de blé (type 400)
- 20 g d'amidon alimentaire
- 1 c.c. de poudre à lever
- 200 g de fromage frais
- 2 c.c. de crème de raifort
- 1 c.c. de moutarde
- 75 g de crème liquide
- Poivre
- 1 bouquet de roquette
- 1 bouquet d'aneth
- 150 g de saumon fumé en tranches

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure). Placer les 3 tapis de cuisson en silicone les uns à côté des autres sur une plaque de four et badigeonnez-les d'huile de tournesol avec un pinceau.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Avec un fouet électrique, battre en neige les blancs d'œuf et le sel et réserver au frais jusqu'à utilisation.
3. Dans un deuxième bol, battre le jaune d'œuf et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance mousseuse jaune claire. Ajouter la farine, l'amidon et la poudre à lever en utilisant un chinois et incorporer le

tout au mélange. Enfin, incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'un fouet et verser la pâte uniformément sur les trois tapis de cuisson. Enfourner au niveau intermédiaire et faire cuire 8 à 10 minutes.

4. Pendant ce temps, étaler trois torchons sur le plan de travail et pulvériser un peu d'eau dessus.
5. Sortir les génoises du four, les renverser chacune sur un torchon et enlever délicatement les tapis de cuisson après 30 secondes. Rouler les génoises dans le sens de la longueur à l'aide des torchons et les laisser entièrement refroidir.
6. Pour la garniture, mélanger le fromage frais, la crème de raifort et la moutarde jusqu'à obtenir une consistance lisse. Batta la crème avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'incorporer au mélange fromage frais. Assaisonner ce mélange en ajoutant le poivre. Trier la roquette et l'aneth, laver et essorer en secouant. Prélever les pointes d'aneth et hacher finement.
7. Une fois le temps de refroidissement écoulé, dérouler la génoise avec précaution, répartir la roquette, ajouter les tranches de saumon fumé et étaler la crème de fromage frais par dessus. Rouler le tout délicatement et saupoudrer d'aneth.

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

3 mini-roulés à la fraise et au sureau

- 1 c.c. d'huile de tournesol pour les tapis de cuisson
- 3 œufs (taille M)
- 1 pincée de sel
- 120 g de sucre blanc très fin
- 20 g de farine de blé (type 400)
- 20 g d'amidon alimentaire
- 20 g de chocolat à cuire
- 1 c.c. de poudre à lever
- 200 g de fraises
- 50 g de chocolat noir
- 200 g de crème liquide
- 1 sachet de soutien crème
- 2 c.s. de sirop de sureau
- 3 c.s. de sucre glace à saupoudrer

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure). Placer les 3 tapis de cuisson en silicone les uns à côté des autres sur une plaque de four et badigeonnez-les d'huile de tournesol avec un pinceau.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Avec un fouet électrique, battre en neige les blancs d'œuf et le sel et réserver au frais jusqu'à utilisation.
3. Dans un deuxième bol, battre le jaune d'œuf et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance mousseuse jaune claire. Ajouter la farine, l'amidon, le cacao et la poudre à lever en utilisant un chinois et incorporer le tout au mélange. Enfin, incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'un fouet et verser la pâte uniformément sur les trois tapis de cuisson. Enfournier au niveau intermédiaire et faire cuire environ 8 à 10 minutes.
4. Pendant ce temps, étaler trois torchons sur le plan de travail et pulvériser un peu d'eau dessus.
5. Sortir les génoises du four, les renverser chacune sur un torchon et enlever délicatement les tapis de cuisson après 30 secondes. Rouler les génoises dans le sens de la longueur à l'aide des torchons et les laisser entièrement refroidir.
6. Pour la garniture, laver les fraises, les trier et les couper en petits dés. Hacher le chocolat en petits morceaux et battre la crème avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance ferme. Incorporer le sirop de sureau, les dés de fraise et les morceaux de chocolat à la crème.
7. Dérouler les génoises refroidies, appliquer le mélange fraise-chocolat et rouler à nouveau délicatement. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

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

Recettes: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2020 NAUMANN & GÖBEL Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés