



Moule à tarte

fr Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Fabriqué en céramique, votre nouveau moule à tarte est conçu pour la cuisson des aliments au four jusqu'à 230 °C max. Il convient aussi bien pour une utilisation au micro-ondes. Vous pouvez cuire la tarte directement dans le moule, puis servir immédiatement.

L'équipe Tchibo

Nettoyage

- Nettoyez le moule avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de brosses dures ou d'éponges à récurer.
 - Ensuite, essuyez-le soigneusement.
 - Le moule peut aussi être lavé au lave-vaisselle.
-

Utilisation



AVERTISSEMENT - risque de brûlure

Pendant la cuisson et le réchauffement, le moule chauffe fortement. Saisissez-le uniquement avec des maniques.

- Évitez tout choc dur contre le moule.
- N'exposez pas le moule à des chocs de température.
- Si le moule est endommagé, p. ex. s'il présente des fissures ou des chocs, l'article ne doit plus être utilisé, car il risquerait de se briser complètement.

- Ne placez jamais le moule chaud sur une surface froide, humide ou fragile (p. ex. un plan de travail en pierre). Si nécessaire, placez une planche en bois ou un objet similaire sous le moule.
 - Avant de mettre les aliments surgelés dans le moule, laissez-les décongeler.
 - Ne placez pas le moule sur des foyers, des flammes ouvertes, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
 - Ne déplacez pas le moule sur une plaque en vitrocéramique. Cela pourrait laisser des traces indésirables!
-

Recette «Tarte de Linz»

La recette «Tarte de Linz» figurant à l'intérieur du moule n'est pas seulement là à titre de décoration. Essayez-la, c'est délicieux!

Bon appétit!

pour un moule à tarte Ø 26 cm

Ingrédients:

150 g de beurre froid	1 œuf (taille M)
150 g de sucre glace	1 c.c. de cannelle en poudre
100 g de noisettes en poudre	1 prise de clous de girofle en poudre
250 g de farine (type 400)	1 jaune d'œuf
10 g de poudre à lever	200 g de confiture de groseilles
1 sachet de sucre à la vanille Bourbon	

Préparation:

Pétrir le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé dans un bol de cuisine. Incorporer les noisettes, la cannelle, les clous de girofle et l'œuf. Mélanger la poudre à lever avec la farine, puis les ajouter peu à peu à la pâte.

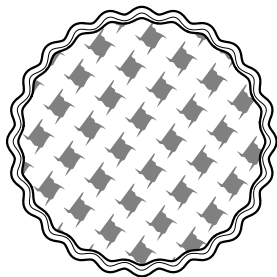
Graisser bien le moule à tarte et préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou 175 °C (chaleur tournante).

Mettre un tiers de la pâte au froid pendant une demi heure environ. Abaisser les deux tiers restants de la pâte en veillant à lui donner la forme du moule à tarte, puis l'étaler dans le moule bien graissé.

Badigeonner le fond de pâte avec la confiture de groseilles et laisser env. 1 cm entre la pâte et le bord.

Abaisser le restant de pâte (1/3) et passer un rouleau à losanges dessus en exerçant une légère pression de manière à obtenir la structure grillagée désirée. Ensuite, écarter délicatement le grillage de pâte, le placer sur le moule à tarte garni et appuyer légèrement dessus au niveau du bord. Battre le jaune d'œuf et l'appliquer sur le grillage de pâte au pinceau.

Enfourner la pâte à mi-hauteur et la faire cuire entre 40 et 45 minutes environ. Ensuite, laisser entièrement refroidir.



Made exclusively for:

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



www.fr.tchibo.ch/notices

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	Pie- und Tarte Backform Pie- and tarte baking dish
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	381339

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
☒ 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	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into to contact with food. 84/500/EEC
☒ Bedarfsgegenstandsverordnung (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:
10.09.2019	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


 Tchibo GmbH
 Quality Management
 Hard Food
 Überseering 18
 22297 Hamburg

Référence: 381 339