



fr Fiche produit et recettes

Moules à barres aux céréales

Chère cliente, cher client!

Offrez-vous quelque chose de sain: avec ces nouveaux moules, vous pourrez faire vous-même, simplement et rapidement, vos barres aux céréales préférées en utilisant les meilleurs ingrédients!

Les moules en silicone sont très souples et antiadhésifs. Les barres de céréales sont ainsi très faciles à démouler et il n'est généralement pas nécessaire de graisser les moules.

Les moules sont en silicone alimentaire et résistent à l'acidité des fruits, à la chaleur et au froid. Ils ne se déforment pas, ne débordent pas, peuvent également être utilisés sans plaque de four et vont au lave-vaisselle.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Remarques importantes

-  Les moules sont conçus pour une plage de températures de -30 °C à +230 °C.
- Les moules peuvent être utilisés au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage que celui auquel ils sont destinés!
-  Lorsque vous utilisez les moules dans un four chaud, saisissez-les uniquement à l'aide de gants de cuisine.
-   Ne placez pas les moules sur des flammes ouvertes, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments dans les moules et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour les démouler. Cela endommagerait les moules.
- Nettoyez les moules avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
-  Les moules peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules en silicone. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au fonctionnement des moules.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les moules 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 moules sont également lavables au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances.
 - ▷ Graissez ensuite légèrement les cavités des moules avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les cavités des moules, passez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Le cas échéant, graissez les cavités des moules avec un peu d'huile alimentaire neutre. Vous ne devez les graisser que dans les cas suivants: ...
 - ... avant la première utilisation,
 - ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
 - ... si la pâte ne contient pas de matière grasse (p. ex. une génoise) ou est très compacte.
- ▷ Sortez la grille du four et posez-y les moules avant de les remplir pour éviter le problème du transport.
- ▷ Avant de démouler les barres de céréales, laissez-les refroidir environ 5 minutes dans les moules sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les barres de céréales et les moules.
- ▷ Nettoyez les moules de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Barres au sésame

Ingrédients (pour env. 16 barres)

200 g de sésame

60 g de miel

Préparation

1. Faire légèrement griller les graines de sésame à la poêle en les remuant en permanence pour éviter qu'elles ne brûlent!
2. Faire bouillir le miel à feu doux env. 5 minutes dans une casserole. Le retirer du feu, y incorporer le sésame (attention: la préparation est très chaude!) et mettre immédiatement la préparation dans le moule et lisser la surface.
3. Faire bien refroidir au réfrigérateur.
4. Ensuite, démouler les barres avec précaution et les mettre dans une boîte en fer-blanc en couches successives séparées par du papier sulfurisé. Conserver au frais.

Référence: 604 556

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

Barres à la noix de coco et aux canneberges

Ingrédients (pour env. 16 barres)

- 60 g de miel
- 40 g de sucre
- 2 c.s. de margarine ou de beurre
- 120 g de noix de coco râpée
- 50 g de graines de chia
- 50 g de canneberges sèches
- 50 g de graines de tournesol

Préparation

1. Porter le miel, le sucre et le beurre à ébullition dans une casserole en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
2. Incorporer tous les autres ingrédients, répartir la préparation dans les moules et la tasser.
3. Préchauffer le four (chaleur tournante: 160 °C, chaleur supérieure et inférieure: 180 °C). Poser les deux moules en silicone au milieu du four sur une plaque ou grille de four et faire cuire 20 minutes environ.
Laisser les moules refroidir sur une grille, puis démouler les barres avec précaution.
4. Mettre les barres dans une boîte en fer-blanc en couches successives séparées par du papier sulfurisé.



Le matériau des moules peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.

Barre énergétique aux céréales

Ingrédients (pour env. 16 barres)

60 g de sirop d'érable

40 g de cassonade

2 c.s. de margarine ou de beurre

180 g de muesli de base ou de flocons d'avoine

50 g d'abricots coupés fin ou de raisins secs

50 g de mélange de graines

Préparation

1. Porter le sirop, la cassonade et le beurre à ébullition dans une casserole en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
2. Incorporer tous les autres ingrédients, répartir la préparation dans les moules et la tasser.
3. Préchauffer le four (chaleur tournante: 160 °C, chaleur supérieure et inférieure: 180 °C). Poser les deux moules en silicone au milieu du four sur une plaque ou grille de four et faire cuire 20 minutes environ.
Laisser les moules refroidir sur une grille, puis démouler les barres avec précaution.
4. Mettre les barres dans une boîte en fer-blanc en couches successives séparées par du papier sulfurisé.