



# Moule à gâteaux 3D

 Fiche produit et recette

## Chère cliente, cher client!

Ce moule 3D en silicone convient pour toutes sortes de gâteaux et de pâtes. Grâce au revêtement anti-adhésif du silicone, vos préparations seront très faciles à démouler et vous n'aurez généralement pas besoin de graisser le moule.

Le moule est en silicone alimentaire et résiste à l'acidité des fruits, à la chaleur et au froid. Il ne se déforme pas, ne déborde pas, peut également être utilisé sans plaque de four et va au lave-vaisselle.

Vous pourrez également l'utiliser pour faire des glaçons ou des pralinés au chocolat.

Bon appétit!

## L'équipe Tchibo

### Remarques importantes

-  Le moule est conçu pour une plage de température de -30 °C à +230 °C.
-  Lorsque vous utilisez le moule dans un four chaud, saisissez-le uniquement à l'aide de gants de cuisine ou une protection similaire.
-  Le moule convient également à une utilisation au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!
-   Ne placez pas le moule sur des flammes nues, des plaques de cuisinière, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments dans le moule et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait le moule.
- Nettoyez le moule avant la première utilisation et après toute 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 moule peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Veuillez toutefois à ne pas le placer directement sur les résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du moule. Cela ne nuit pas à la santé, ni à la qualité ou au bon fonctionnement du moule.
- Le matériau du moule 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.

### Avant la première utilisation

- Nettoyez le moule à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
- Graissez ensuite les cavités du moule à l'aide d'un pinceau et d'une huile alimentaire neutre.

### Utilisation

- Avant de remplir le moule, passez-le toujours à l'eau froide.
- Si nécessaire, graissez légèrement les cavités du moule à l'aide d'un pinceau et d'une huile alimentaire neutre.
- Il n'est nécessaire de les graisser que dans les cas suivants:
  - ... avant la première utilisation,
  - ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
  - ... si la pâte est sans graisse (p. ex. génoise) ou très compacte.
- Sortez la grille du four et posez le moule dessus avant de remplir les cavités. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- Laissez entièrement refroidir le moule sur la grille avant de démouler les gâteaux.
- Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

## Recette

### Ingrédients pour 24 pièces

#### Pour la pâte:

160 g de farine  
80 g de beurre  
1 œuf (taille M)  
40 g de sucre fin  
30 g de noisettes moulues  
1 sachet de sucre à la vanille Bourbon  
1/2 c.c. d'épices pour spéculoos  
1 pincée de sel

#### Pour la garniture:

80 g de sucre glace  
5 c.c. de jus de citron  
des vermicelles de sucre colorés et perles en sucre

**Temps de préparation:** env. 25 minutes (plus le temps de repos, de cuisson et de refroidissement)

### Préparation

Tamisez la farine dans un bol de cuisine. Répartissez dessus le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez l'œuf, le sucre, les noisettes moulues, le sucre vanillé, les épices pour spéculoos et le sel, et pétrissez le tout énergiquement avec les mains pour en faire une pâte lisse. Enroulez la pâte dans un film plastique et mettez-la au frais pendant au moins 30 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure; chaleur tournante: 160 °C). Rincez le moule à l'eau froide. Prélevez des morceaux de pâte, environ de la taille d'une noix, et mettez-les dans les cavités du moule. Servez-vous des mains ou d'un rouleau à pâtisserie pour enfoncer la pâte uniformément dans les cavités. Enlevez l'excédent de pâte avec un couteau ou un petit racleur à pâte.

Faites cuire les gâteaux sur la grille intermédiaire pendant 13 à 15 minutes. Laissez-les entièrement refroidir dans le moule avant de les enlever des cavités.

Pour la décoration, mélangez le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtenir une consistance lisse. Badigeonnez les gâteaux de ce mélange et ajoutez des vermicelles ou des perles de sucre à votre convenance. Laissez sécher.

### Idées de décoration supplémentaires:

**Etoiles:** badigeonnez les gâteaux de glaçage et saupoudrez-les de brillant alimentaire.

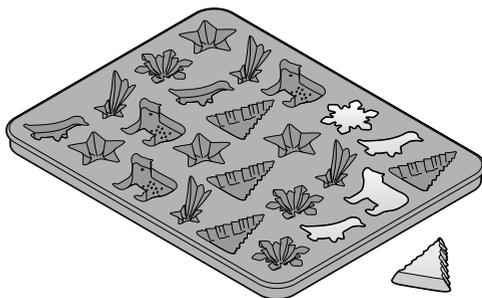
**Pingouins:** décorez les gâteaux avec du glaçage et du chocolat noir fondu pour leur donner un aspect pingouin. Pour ce faire, versez les masses dans une poche à pâtisserie à petite douille et recouvrez les gâteaux. Pour les yeux, placez des perles de sucre dans la masse encore humide.

**Ours blancs:** décorez les gâteaux avec du glaçage pour leur donner un aspect ours blanc. Pour ce faire, versez le glaçage dans une poche à pâtisserie à petite douille et dessinez le pelage de l'ours. Pour les yeux, placez des perles de sucre dans la masse encore humide.

**Sapins:** colorez le glaçage avec un colorant alimentaire vert, versez-le dans une poche à pâtisserie à petite douille et dessinez les branches du sapin sur les gâteaux. Ajoutez des perles de sucre de couleur rouge pour faire les boules de Noël.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH  
© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
Tous droits réservés.



**Référence: 348 723**

Made exclusively for:

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



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)