

# Moule en silicone

 Fiche produit et recette

## Chère cliente, cher client!

Le moule à gâteau en silicone est extrêmement flexible et a un effet anti-adhésif. Ainsi, le gâteau cuit se détache facilement du moule.







Le moule à gâteau en silicone est adapté au contact alimentaire, résiste à la chaleur et au froid, est indéformable, ne fuit pas et passe au lave-vaisselle. Il s'utilise sur la plaque ou la grille du four.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner et des gâteaux réussis!

## L'équipe Tchibo

---

### Remarques importantes

-  <sup>+230°C</sup>  
<sub>-20°C</sub> Le moule à gâteau est adapté à une plage de températures allant de -20 °C à +230 °C.
-  Le moule convient à une utilisation au four ou au congélateur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins! Suivez également les recommandations du fabricant de votre four.
- Le moule est renforcé par un cadre métallique sur tout le pourtour. Aussi, ne l'utilisez pas au micro-ondes!
-  **Utilisé au four, le moule devient très chaud!** Il y a risque de brûlure. Ne saisissez le moule chaud qu'avec des maniques ou autre.
-  Ne coupez pas d'aliments dans le moule et n'utilisez pas d'objets coupants. Cela endommagerait le moule.
-  Ne mettez jamais le moule directement sur une flamme, sur des plaques électriques ou sur le fond du four.
-  Le moule peut être nettoyé au lave-vaisselle. Ne le placez toutefois pas directement au-dessus des 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 à gâteau peut entraîner une réduction du temps de cuisson jusqu'à 20 % pour 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 avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
  - Badigeonnez ensuite l'intérieur du moule avec une huile alimentaire neutre.
- 

## **Utilisation**

- Rincez toujours le moule à l'eau froide avant de le remplir.
- Graissez ensuite légèrement le moule avec une huile alimentaire neutre. Le graissage du moule est uniquement nécessaire ...
  - ... avant la première utilisation,
  - ... après le lavage au lave-vaisselle,
  - ... lorsque vous travaillez des pâtes sans matière grasse (p. ex. génoise) ou des pâtes très compactes ou très humides.
- Avant de détacher la pâtisserie cuite du moule, laissez refroidir le moule pendant environ 10 minutes sur la grille. Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre le contenu cuit et le moule.
- Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.

# Gâteau glacé aux fraises

## Ingrédients

500 ml de glace à la vanille

500 ml de sorbet à la fraise,  
ou 500 ml de glace à la fraise

400 g de fraises fraîches

2 c.s. de sucre

150 g de biscuits aux amandes

100 g de beurre fondu

Zeste d'un citron

1 c.c. de cannelle

Fraises pour la décoration

## Préparation

1. Sortez la glace et le sorbet du congélateur et laissez-les décongeler légèrement.
2. Pendant ce temps, lavez et séchez les fraises, puis coupez-les en petits cubes. Mélangez avec le sucre.
3. Émiettez les biscuits aux amandes dans un mixeur ou dans un sac de congélation à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mélangez avec le beurre fondu et la cannelle.
4. Versez le sorbet à la fraise dans le moule pour former la première couche.
5. Répartissez les cubes de fraises sucrés sur le sorbet à la fraise et appuyez légèrement.
6. Mélangez la glace à la vanille avec le zeste de citron jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis répartissez-la uniformément sur les fraises.
7. Pour finir, répartissez le mélange de chapelure et de beurre sur la glace et appuyez légèrement.
8. Couvrez le moule et placez-le au congélateur pendant au moins 4 heures.
9. Pour servir, sortez le gâteau glacé du congélateur, laissez-le décongeler brièvement, puis démoulez-le délicatement sur un plat à gâteau ou une assiette.  
Garnissez de fraises fraîches et coupez en tranches.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, [www.fr.tchibo.ch](http://www.fr.tchibo.ch)

---

**Référence: 728 666**