



Kit à gâteau pour réaliser des gâteaux à étages



Fiche produit et recettes

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau kit à gâteau se compose de 3 moules en silicone, que vous pouvez également utiliser individuellement. Pour gagner de la place, les moules en silicone peuvent être empilés les uns dans les autres.

Les moules en silicone sont très souples et antiadhésifs. Les gâteaux 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 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.

Pour vous permettre de tester dès maintenant votre nouveau kit à gâteau, nous avons ajouté 2 idées de recettes dans ce mode d'emploi. Les fonds de gâteaux peuvent également être combinés avec d'autres garnitures à base de crème au gré de vos envies. Laissez libre cours à votre imagination!









Nous vous souhaitons beaucoup de succès dans vos créations et un bon appétit.

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Remarques importantes

-  Les moules en silicone sont conçus pour une plage de températures de -30 °C à +230 °C.
-   Les moules en silicone sont uniquement prévus pour être utilisés au four, au micro-ondes ou au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four ou de votre micro-ondes.
-   Ne placez pas les moules en silicone sur des flammes nues, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments dans les moules en silicone et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour les démouler. Cela endommagerait les moules en silicone.
-  Ne prenez les moules chauds qu'avec des gants de cuisine ou autre.
-  Les moules en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules en silicone. Cela ne nuit ni à la santé, ni à la qualité, ni au bon fonctionnement de l'article.
- Le matériau des moules peut entraîner une réduction pouvant atteindre 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

- ▷ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les moules en silicone à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ou d'objet pointu afin de ne pas endommager le matériau.
- ▷ Graissez ensuite légèrement l'intérieur des moules en silicone avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les moules en silicone, passez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Le cas échéant, graissez l'intérieur des moules avec un peu de beurre ou 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 (par ex. une génoise) ou est très compacte.
- ▷ Avant de démouler les fonds de gâteau, laissez-les refroidir environ 5 minutes dans les moules en silicone, sur une grille du four. La pâte pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre les fonds de gâteau et les moules.
- ▷ Pour détacher les fonds de gâteau des moules en silicone une fois le temps de cuisson atteint, tirez légèrement sur le bord supérieur de la poignée. Si vous ne parvenez pas à détacher les fonds, passez délicatement le dos d'une lame de couteau non coupante ou un ustensile similaire le long du bord.
- ▷ Pour remplir les moules en silicone, placez-les si nécessaire sur la grille de votre four. Les moules pleins seront ainsi plus faciles à transporter.
- ▷ Nettoyez les moules en silicone si possible juste après l'utilisation pour éliminer plus facilement les restes de pâte. Laissez toujours les moules refroidir complètement avant de les nettoyer.

Gâteau à étages aux amandes à la crème de séré et aux abricots

Ingrédients (pour 18 parts)

Pour la pâte:

6 œufs (taille M)
1 pincée de sel
140 g de sucre
90 g de beurre fondu
100 g d'amandes en poudre
100 g de farine
25 g d'amidon alimentaire

Pour la crème:

5 feuilles de gélatine blanche
200 g de séré maigre
200 g de crème aigre
2 sachets de sucre vanillé
50 g de sucre
200 g d'abricots en boîte
200 ml de crème liquide
100 g de confiture d'abricots

Et aussi:

Beurre pour graisser les moules
Fleurs non toxiques et non traitées
pour la décoration (par ex. margue-
rites et pâquerettes, lavande et
soucis, ou même de petites roses)

Temps de préparation: env. 40 minutes (plus env. 25 min de cuisson,
40 min de refroidissement, 15 minutes de pré-réfrigération et 4 heures
de réfrigération)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
Beurrer les moules en silicone.

Séparer les œufs et battre les blancs en neige avec du sel jusqu'à ce qu'ils
soient fermes. Ajouter la moitié du sucre et continuer à battre jusqu'à ce que
les cristaux de sucre soient dissous et que le mélange soit de nouveau bien
ferme.

Battre le jaune d'œuf avec le reste de sucre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter le beurre liquide. Tamiser les amandes moulues, la farine et l'amidon alimentaire dessus (ne pas encore incorporer!) et ajouter les blancs d'œufs battus. Seulement maintenant, incorporer délicatement le tout. Etaler la pâte sur les 3 moules en silicone et cuire au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Sortir les moules et passer délicatement le dos d'une lame de couteau non coupante le long du bord pour détacher les fonds de gâteau. Démouler les fonds en les renversant sur une grille à gâteau et laisser refroidir complètement. Nettoyer les moules en silicone utilisés car ils serviront ultérieurement.

Pour la crème, tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Mélanger le séré maigre, la crème aigre, 1 sachet de sucre vanillé et le sucre. Egoutter les abricots en boîte dans une passoire (réserver un peu de jus) et les couper en dés.

Chauffer 2 cuillères à soupe de jus d'abricot dans une casserole. Presser la gélatine et la dissoudre dans le jus chaud. Incorporer 1 cuillère à soupe du mélange à base de séré dans la gélatine. Puis incorporer ce mélange au reste du mélange à base de séré et le placer au frais pendant 15 minutes environ. Fouetter la crème avec 1 sachet de sucre vanillé jusqu'à ce qu'elle soit ferme et en incorporer la moitié au mélange à base de séré gélifié. Placer également au réfrigérateur l'autre moitié de la crème fouettée.

Couper les fonds de gâteau refroidis en deux dans le sens transversal. Remettre la partie supérieure des fonds dans les moules en silicone nettoyés, le côté coupé vers le haut. Faire bouillir la confiture d'abricots avec 2 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole. Etaler ce mélange bouillant sur les fonds. Disposer les abricots puis étaler la crème de séré par dessus. Couvrir avec les fonds de gâteau restants et placer les 3 étages de gâteau au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Détacher les différents étages des moules: pour ce faire, passer d'abord le dos d'un couteau non coupant le long du bord du moule en silicone, puis démouler délicatement les fonds en les renversant. Étendre le reste de crème en fine couche sur le dessus des étages du gâteau et empiler les étages. Décorer avec les fleurs et déguster.

Gâteau à étages aux amandes à la crème de fromage frais et aux fruits rouges

Ingrédients (pour 18 parts)

Pour la pâte:

6 œufs (taille M)
1 pincée de sel
140 g de sucre
90 g de beurre fondu
100 g d'amandes en poudre
100 g de farine
25 g d'amidon alimentaire

Pour la crème:

300 g de fruits rouges
(éventuellement surgelées)
7 feuilles de gélatine blanche
75 g de sucre gélifiant (2:1)
300 g de fromage frais
2 c.c. de zeste de citron non traité
2 c.s. de jus de citron
80 g de sucre
250 ml de crème liquide
1 sachet de sucre vanillé
200 g de chocolat de couverture
blanc

Et aussi:

Beurre pour graisser les moules
Fruits rouges frais pour garnir
le gâteau
Sucre glace à saupoudrer

Temps de préparation: env. 40 minutes (plus env. 25 min de cuisson, 40 min de refroidissement, 20 minutes de pré-réfrigération et 5 heures de réfrigération)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).

Beurrer les moules en silicone.

Séparer les œufs et battre les blancs en neige avec du sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajouter la moitié du sucre et continuer à battre jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient dissous et que le mélange soit de nouveau bien ferme.

Battre le jaune d'œuf avec le reste du sucre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter le beurre liquide. Tamiser les amandes moulues, la farine et l'amidon alimentaire dessus (ne pas encore incorporer!) et ajouter les blancs d'œufs battus. Seulement maintenant, incorporer délicatement le tout. Étaler la pâte sur les 3 moules en silicone et cuire au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Sortir les moules et passer délicatement le dos d'une lame de couteau non coupante le long du bord pour détacher les fonds de gâteau. Démouler les fonds en les renversant sur une grille à gâteau et laisser refroidir complètement. Nettoyer les moules en silicone utilisés car ils serviront ultérieurement.

Pour la crème, laver les fruits rouges et les sécher en les tamponnant.

Laisser décongeler les fruits rouges surgelés. Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide en suivant les instructions figurant sur l'emballage.

Réduire les fruits rouges en purée, les passer au tamis et en prélever 150 g.

Mettre dans une casserole avec le sucre gélifiant, porter à ébullition puis retirer du feu et laisser refroidir légèrement. Dissoudre 1 feuille de gélatine dans la purée chaude, puis laisser refroidir la purée en remuant pour éviter qu'une pellicule ne se forme.

Battre le fromage frais avec le zeste de citron, le jus de citron et le sucre.

Mettre le reste de gélatine humide et égouttée dans une casserole et chauffer en remuant jusqu'à ce qu'elle devienne liquide. Y ajouter 1 c.s. de mélange à base de fromage frais, puis incorporer ce mélange au reste de mélange à base de fromage frais. Fouetter 200 ml de crème avec le sucre vanillé jusqu'à ce qu'elle soit ferme et l'incorporer dans le mélange à base de fromage frais.

Couper les fonds de gâteau refroidis en deux dans le sens transversal. Remettre la partie supérieure des fonds dans les moules en silicone nettoyés, le côté coupé vers le haut. Étaler la crème de fromage frais sur le dessus. Répartir dessus la purée de fruits rouges en petits tas et l'incorporer légèrement à l'aide d'une fourchette. Placer les fonds de gâteau restants par dessus et laisser refroidir les 3 étages de gâteau pendant au moins 4 heures. Détacher les différents étages des moules: pour ce faire, passer d'abord le dos d'une lame de couteau non coupante le long du bord du moule en silicone, puis démouler délicatement les fonds en les renversant. Hacher le chocolat blanc de couverture et le faire fondre au bain-marie avec le restant de crème. Verser le glaçage sur les différents étages de gâteau et l'étaler délicatement sur la surface avec le dos d'une lame de couteau. Empiler les étages du gâteau et insérer des fruits rouges frais dans le glaçage encore mou pour la décoration. Couvrir et réfrigérer encore 1 heure, puis servir saupoudré de sucre glace.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés

Référence: 373 815

Made exclusively for:

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