



Moule en silicone «Sapin de Noël»



Fiche produit et recette



www.fr.tchibo.ch/notices



Remarques importantes

- Le moule est conçu pour une plage de température de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ à $+230\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Lorsque vous sortez le moule du four, ne le faites qu'avec des gants de cuisine ou autres objets similaires.
-   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 les cavités du 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 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.

- Le moule peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas le placer 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 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.
-

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les cavités du moule, passez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Graissez soigneusement les cavités du moule à l'aide d'un pinceau et d'une huile alimentaire neutre.
- ▷ Sortez la grille du four et posez le moule dessus avant de remplir les cavités.
Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- ▷ Avant de démouler avec précaution votre préparation après cuisson, laissez le moule refroidir environ 5 minutes sur la grille du four. La pâte pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre votre préparation et les parois du moule.
- ▷ Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Recette

Ingrédients:

- 60 g de beurre ramolli
- 120 g de farine
- 1 œuf
- 60 g de cassonade
- 50 g de mélasse
- 1 c.c. de mélange pour pain d'épices
- 60 ml de lait

Glaçage au sucre pour la décoration:

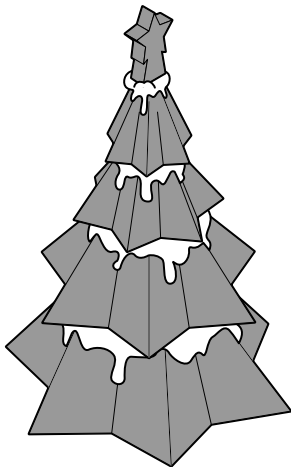
- 200 g de sucre glace
- env. 5 c.s. d'eau chaude
- Perles de sucre

Autre matériel:

Flacon de décoration ou poche à douille

Étapes de la préparation:

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Graisser soigneusement les cavités du moule.
3. Faire chauffer le beurre, le sucre et la mélasse dans une casserole jusqu'à ce que le mélange soit entièrement fondu. Le laisser ensuite refroidir légèrement.



4. Mélanger la farine et le mélange pour pain d'épices et ajouter la préparation beurre-sucre refroidie. Ajouter ensuite le lait et l'œuf et pétrir le tout.
5. Remplir les cavités bien graissées env. aux trois quarts de pâte.
6. Faire cuire une vingtaine de minutes au four préchauffé.
Enfoncer une pique en bois dans le grand gâteau. Si de la pâte y attache, laisser le moule 1 à 2 minutes de plus au four.
7. Sortir le moule du four et bien le laisser refroidir.
8. Pendant ce temps, préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et l'eau.
Mettre la préparation dans une poche à douille ou un flacon de décoration à petite douille ronde.
9. Démouler les gâteaux avec précaution.
10. Pour assembler le gâteau, commencer par l'élément rond constituant la base de l'arbre. Déposer un peu de glaçage sur la partie supérieure et placer le grand gâteau en forme d'étoile sur la base avant de placer le gâteau immédiatement plus petit. Ajouter du glaçage entre chaque couche afin de fixer les gâteaux et de décorer l'ensemble avec de la «neige». Vous pouvez décorer l'arbre de Noël à votre goût avec des perles de différentes couleurs, du sucre glace, etc.



Si nécessaire, couper légèrement le bas de l'étoile avant de la fixer à la cime de l'arbre avec un cure-dent. Masquer le joint avec du glaçage.

Référence: 380 676