

Référence: 722 783

Moule à charnière avec couvercle de transport

Made exclusively for:

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

fr Fiche produit

Le revêtement antiadhésif

Le moule est équipé d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement le contenu après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus facile.

- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour la cuisson ou pour nettoyer le moule. Ne découpez pas le gâteau dans le moule.
- S'il arrive que le contenu attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

▷ Nettoyez le moule et le couvercle de transport à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- **Faites attention en sortant le moule chaud du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine. Vous pouvez aussi utiliser du papier sulfurisé.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le gâteau et le moule (au moins 10 minutes). Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.

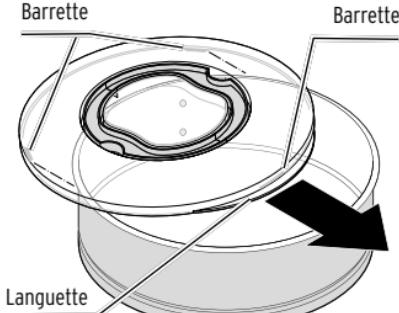
Nettoyage

- ▷ Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc.
- ▷ Nettoyez si possible le moule directement après utilisation car les restes de pâte se détacheront mieux. Laissez toutefois le moule suffisamment refroidir avant de le nettoyer. Les restes de pâte tenaces s'enlèvent facilement avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle à poils doux et flexibles.
- ▷ Essuyez le moule et le couvercle de transport juste après les avoir lavés et rangez-les dans un endroit sec.
- Le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

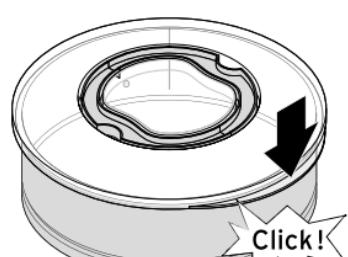
Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport dans le four chaud!**

▷ Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de mettre le couvercle de transport sur le moule.



▷ Placez le couvercle sur le moule de façon à ce que les deux barrettes arrière s'accrochent sous le bord du moule.



▷ Poussez ensuite fermement le couvercle vers le bas au niveau de la languette avant, afin que la barrette de devant s'accroche également de manière audible et perceptible sous le bord.

▷ Avant de soulever le moule par les poignées, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Vous devez sentir et entendre un clic d'enclenchement.

▷ Pour retirer le couvercle, tirez sur la languette de devant, puis enlevez le couvercle du moule.

Gâteau aux myrtilles avec meringue à la vanille

Ingrédients

Pour la pâte brisée:

100 g de farine
1 c.c. de poudre à lever
3 jaunes d'œufs
100 g de sucre
100 g de beurre
1 pincée de sel

Pour la garniture:

400 ml de lait
1 sachet de pudding à la vanille en poudre
140 g de sucre
300 g de myrtilles

Pour la meringue:

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
1/2 c.c. d'extrait de vanille

Et aussi:

beurre pour graisser le moule, farine pour le plan de travail

Temps de préparation: env. 40 minutes (plus env. 30 minutes au frais et 30 minutes de cuisson)

Préparation

Pour la pâte brisée, mélanger la farine et la poudre à lever. Pétrir avec le reste des ingrédients de la pâte jusqu'à obtenir une pâte lisse. Filmer la pâte et la mettre au frais env. 30 min.

Pour la garniture, porter à ébullition 300 ml de lait. Mélanger le reste du lait froid avec la poudre de pudding et 40 g de sucre. Incorporer au lait bouillant, porter à ébullition, puis retirer du feu et laisser refroidir tiède en remuant. Placer les myrtilles dans une passoire, les rincer, les égoutter et les sécher en les tamponnant.

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure). Beurrer le moule à charnière. Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, en tapisser le moule à charnière et former un bord. Piquer plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette, y verser le pudding à la vanille et lisser. Répartir les myrtilles dessus et faire cuire au four pendant env. 20 min.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le reste du sucre et continuer à battre jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient dissous et que la masse forme des pointes fermes et brille d'un mat soyeux. Incorporer l'extrait de vanille en fouettant.

Sortir brièvement le moule à gâteau du four et étaler le mélange de blancs d'œufs sur les myrtilles en formant des vagues à l'aide d'une cuillère à soupe. Remettre le gâteau au four et prolonger la cuisson de 10 minutes jusqu'à ce que la meringue forme des crêtes dorées. Retirer le gâteau du four et le laisser reposer brièvement dans le moule. Détacher ensuite le bord du moule à charnière et laisser refroidir entièrement le gâteau.

Clafoutis aux cerises

Ingrédients

400 g de cerises douces
(ou à défaut, de cerises en bocal)
200 g de beurre mou
250 g de sucre
1 pointe de couteau de sel
1 c.c. d'extrait de vanille

5 œufs à température ambiante (taille M)
300 g de farine
1/2 sachet de poudre à lever
200 g d'amandes en poudre
150 g de yaourt

Et aussi:

beurre mou et farine pour le moule, sucre glace pour saupoudrer

Temps de préparation: env. 30 minutes (plus env. 50 minutes de cuisson)

Préparation

Beurrer le moule et le saupoudrer de farine. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).

Laver les cerises, enlever éventuellement les queues restantes, les sécher en les tamponnant et les dénoyauter. Ou bien vider les cerises du bocal dans une passoire et les laisser égoutter.

Pour la pâte, verser le beurre, le sucre, le sel et l'extrait de vanille dans un saladier haut. Battre le tout avec le fouet du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer les œufs un par un. Dans un saladier, mélanger la farine avec la poudre à lever et les amandes, puis tamisez le tout sur l'appareil beurre-œufs. Ajouter le yaourt et mélanger rapidement le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Pour finir, incorporer les cerises.

Verser la pâte dans le moule et la lisser. Faire cuire le gâteau sur la grille du milieu pendant env. 50 minutes. Si nécessaire, recouvrir légèrement de papier d'aluminium à la fin du temps de cuisson.

Retirer le gâteau du four et le laisser reposer brièvement dans le moule pendant environ 10 minutes. Détacher ensuite avec précaution le bord du moule à charnière et laisser refroidir entièrement le gâteau sur une grille à gâteau. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2026 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tous droits réservés