Tchibo

(fr) **Fiche produit et recette**

Tapis de cuisson pour croissants à la vanille

Chère cliente, cher client!

Jamais il n'aura été aussi facile de confectionner des croissants à la vanille de forme parfaite!

Les deux tapis de cuisson en silicone sont extrêmement souples et antiadhésifs. Les croissants à la vanille sont ainsi très faciles à démouler après cuisson et il n'est généralement pas nécessaire de graisser les moules.

Pratique, la spatule vous permet de lisser la pâte dans les moules, facilement et de manière régulière, et vous évitera d'avoir les mains collantes.

Les tapis de cuisson sont en silicone alimentaire et résistent à des températures allant jusqu'à +200 °C. Ils sont indéformables, antifuites, utilisables également sans plaque de four et adaptés au lave-vaisselle.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 157598FV05X06XVI

Remarques importantes

- 

Les tapis de cuisson sont conçus pour une plage de température de –20 °C à +200 °C.
- Les tapis de cuisson peuvent être utilisés au congélateur (p. ex. pour faire des glaçons). Ne les utilisez pas pour un autre usage que celui auquel ils sont destinés!
- La spatule ne résiste pas à la chaleur et ne convient pas à une utilisation au four.
- 
Lorsque vous utilisez les tapis de cuisson dans un four chaud, saisissez-les uniquement à l'aide de gants de cuisine ou une protection similaire.
- 
Ne placez pas les tapis de cuisson sur des flammes ouvertes, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- 
Ne coupez pas d'aliments dans les moules des tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait les tapis de cuisson.
- Nettoyez les tapis de cuisson et la spatule avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges à récurer.
- 
Les tapis de cuisson et la spatule sont également lavables 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 tapis de cuisson. Cela ne nuit ni à la santé, ni à la qualité, ni au bon fonctionnement de l'article.

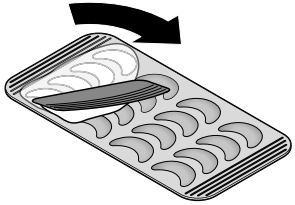
Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les tapis de cuisson et la spatule avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.
  Les tapis de cuisson et la spatule sont également lavables au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.
- ▷ Graissez ensuite légèrement les moules des tapis de cuisson avec une huile alimentaire neutre.

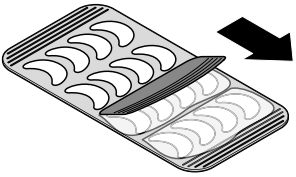
Utilisation

- ▷ Avant de remplir les moules des tapis de cuisson, passez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Le cas échéant, graissez les moules des tapis de cuisson avec un peu 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.
- ▷ Posez les tapis de cuisson remplis sur la grille ou la plaque de cuisson, le cas échéant, de manière à les transporter plus facilement.
- ▷ Avant de démouler les croissants à la vanille, laissez refroidir les tapis de cuisson environ 5 minutes sur la grille ou la plaque du four.
  Pendant ce temps, la pâte se stabilise et une couche d'air se forme entre les croissants et les moules.
- ▷ Nettoyez les tapis de cuisson de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

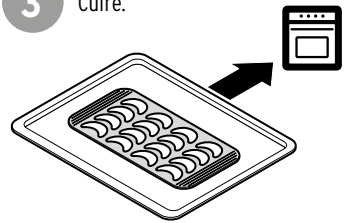
1 Répartir la pâte dans les moules.



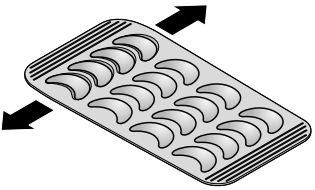
2 Enlever l'excès de pâte.



3 Cuire.



4 Démouler.



5



Rouler les croissants dans le sucre ou les saupoudrer de sucre.

Croissants à la vanille

Ingrédients (pour env. 64 croissants)

420 g de farine

1/2 c.c. de poudre à lever

110 g de sucre

1 pincée de sel

1 œuf

200 g de beurre mou

Graines d'1 gousse de vanille

Pour rouler les croissants à la vanille:

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

1. Tamisez la farine et le poudre à lever dans un saladier.
2. Ajoutez les 110 g de sucre, le sel, l'œuf, le beurre et les graines de vanille. Mélangez le tout rapidement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
3. Préchauffez le four à 155 °C (chaleur tournante) ou 175 °C (chaleur supérieure et inférieure).
4. Saupoudrez les moules des tapis de cuisson d'un peu de farine. Avec la spatule, versez une portion de pâte dans chaque moule à croissant en veillant les remplir complètement. Enfin, retirez délicatement l'excès de pâte des tapis de cuisson en raclant le dessus avec la spatule.
5. Placez les tapis de cuisson dans le four préchauffé (glissière du milieu) et faites cuire les croissants à la vanille environ 20 minutes. Surveillez les biscuits, seuls les bords doivent être légèrement dorés!
6. Sortez les tapis de cuisson du four et laissez les croissants à la vanille reposer 5 minutes environ dans les tapis.
7. Mélangez le reste de sucre et le sucre vanillé.
8. Tirez ensuite prudemment sur le bord des tapis sur toute la circonférence pour les détacher de la pâte. Roulez les croissants à la vanille encore chauds doucement dans le mélange de sucre et laissez-les refroidir sur une grille.

Conseil: si les croissants à la vanille ne se détachent pas des moules ou s'effritent, décollez-les avec précaution des moules en glissant un couteau émoussé entre les biscuits et les moules.

Le matériau des tapis de cuisson 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.

Référence: 768 379

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch