



Tapis de cuisson pour madeleines

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

Les tapis de cuisson en silicone pour madeleines sont extrêmement flexibles et ont un effet anti-adhésif. Cela permet de détacher les madeleines très facilement - il n'est généralement pas nécessaire de graisser les cavités.

Les tapis de cuisson en silicone pour madeleines conviennent aux aliments, résistent à la chaleur et au froid, ne se déforment pas, ne débordent pas, peuvent également être utilisés sans plaque de four et sont lavables au lave-vaisselle.

Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

- Les tapis de cuisson pour madeleines sont conçus pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
- Les tapis de cuisson conviennent uniquement à une utilisation au four, au micro-ondes ou au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage que celui auquel il est destiné! Veuillez également observer les recommandations du fabricant de votre four ou de votre four à micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez les tapis de cuisson dans un four chaud, saisissez-les uniquement à l'aide de maniques ou similaires.
- Ne coupez pas d'aliments dans les tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants. Les tapis de cuisson s'en trouveraient endommagés.
- Ne mettez jamais les tapis de cuisson directement sur une flamme, sur des plaques électriques ou sur le fond du four.
- Les tapis de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer des colorations sombres de la surface des tapis de cuisson. Celles-ci ne sont pas nocives pour la santé et ne nuisent pas à la

qualité ou au fonctionnement des tapis de cuisson.

- Grâce au matériau des tapis de cuisson, le temps de cuisson peut être réduit de jusqu'à 20 % lorsque vous faites 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 les tapis de cuisson avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
 - Graissez ensuite légèrement l'intérieur des tapis de cuisson avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- Avant de les remplir, rincez toujours les tapis de cuisson à l'eau froide.
 - Il n'est nécessaire de 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 (p. ex. génoise) ou est très compacte.
 - Sortez la grille du four et posez les tapis de cuisson dessus avant de remplir les cavités. Cela facilite le transport.
-

- Avant de détacher les madeleines, laissez-les refroidir environ 5 minutes dans les moules sur la grille du four. Pendant ce temps, la pâte cuite pourra se stabiliser et une couche d'air se former entre les madeleines et les tapis de cuisson.
 - Nettoyez les tapis de cuisson de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.
-

Madeleines

Pour environ 28 pièces

Préparation env. 20 - 25 min.

Ingrédients

- 50 g de margarine ou de beurre
- 50 g de farine de froment
- 40 g de sucre
- 1 œuf de taille moyenne
- 10 - 20 ml de jus de citron frais pressé (1/2 citron)
- 10 ml de miel
- 20 g d'amandes en poudre
- 1 pointe de couteau de poudre à lever

Pour la décoration (selon vos goûts)

- Sucre glace, glaçage et/ou streusel

Préparation

1. Mettre l'œuf, le miel, le sucre et le jus de citron dans un bol et mixer.
2. Faire chauffer la margarine ou le beurre pour le rendre liquide.
3. Ajoutez les amandes, la farine, la poudre à lever et la margarine ou le beurre liquide en remuant constamment.
4. Placer la pâte au réfrigérateur pendant env. 20 min.
5. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure).
6. Répartir la pâte refroidie sur les tapis de cuisson. Les cavités doivent être remplies quasiment jusqu'à ras-bord.
7. Faire cuire les madeleines au four pendant environ 8-10 min. (jusqu'à ce qu'elles soient dorées).
8. Laisser refroidir les madeleines pendant env. 10 min., puis les démouler avec précaution.
9. Ensuite, les madeleines peuvent être décorées selon vos goûts, par exemple avec du sucre glace ou avec un glaçage (au citron) et un streusel.

Référence: 678 259

Made exclusively for:

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