

Kit pâtisserie pour étoiles à la cannelle

Chère cliente, cher client!

Préparer de parfaites étoiles à la cannelle n'a jamais été aussi simple! Ultra souple, la feuille de cuisson en silicone pour étoiles à la cannelle est aussi antiadhésive, et vous permet de démouler facilement les étoiles sans avoir besoin de graisser la feuille au préalable.

Conçue en silicone alimentaire, cette feuille de cuisson résiste à des températures jusqu'à +230 °C et est lavable au lave-vaisselle.

Profitez dès maintenant de votre kit de pâtisserie en essayant la recette proposée dans ce livret.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article.

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Remarques importantes

-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -30°C La feuille de cuisson est conçue pour une plage de températures de -30°C à $+230^{\circ}\text{C}$.
- Lorsque vous utilisez la feuille de cuisson dans un four chaud, saisissez-la uniquement à l'aide de gants de cuisine.
-   Ne placez pas la feuille de cuisson sur des flammes ouvertes, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments directement sur la feuille de cuisson ou dans les moules-étoiles et n'utilisez aucun objet pointu ou tranchant afin de ne pas endommager la feuille de cuisson.
- Nettoyez la feuille de cuisson et la feuille emporte-pièce 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.
-  La feuille de cuisson et la feuille emporte-pièce peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances.
-  La feuille de cuisson est prévue pour une utilisation au congélateur. N'utilisez pas l'article pour un autre usage!

Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface de la feuille de cuisson. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au fonctionnement de la feuille.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez la feuille de cuisson et la feuille emporte-pièce avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Les deux feuilles sont lavables au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances.
- ▷ Graissez ensuite les moules-étoiles de la feuille de cuisson avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les moules-étoiles, rincez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Graissez ensuite légèrement les moules-étoiles de la feuille de cuisson avec une huile alimentaire neutre.
- ▷ Sortez la grille du four et posez la feuille de cuisson dessus avant de la remplir. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- ▷ A l'aide d'une cuillère, pressez la pâte dans les moules jusqu'aux extrémités des branches d'étoile pour que vos gâteaux soient bien formés après cuisson.
- ▷ Utilisez la feuille emporte-pièce uniquement pour appliquer la préparation et retirez-la avant de placer la feuille de cuisson au four.

- ▷ Avant de démouler les étoiles à la cannelle, laissez-les refroidir dans la feuille de cuisson sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les étoiles à la cannelle et la feuille de cuisson.
- ▷ Nettoyez la feuille de cuisson et la feuille emporte-pièce de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Conseils utiles

Le résultat de la cuisson peut varier selon le type de four. Testez éventuellement avec une température légèrement plus élevée et vérifiez la pâte de temps en temps.

Battez les blancs d'oeufs destinés au glaçage le plus longtemps possible, jusqu'à l'obtention d'une masse onctueuse. Vous obtiendrez ainsi un résultat satisfaisant après cuisson.

La cuisson des étoiles à la cannelle requiert un certain savoir-faire, même pour les cuisiniers expérimentés. Avec un peu de patience, vos étoiles seront toujours plus réussies à chaque nouvelle fournée. La maîtrise s'acquiert par la pratique!

Référence: 398 117

Made exclusively for:

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

Recette des étoiles à la cannelle

**Ingrédients pour env. 24 pièces | Préparation 1 h |
Cuisson 15 min.**

Chaque pièce contient 80 kcal

**Vous avez besoin de: 1 feuille de cuisson en silicone
et 1 feuille emporte-pièce pour 24 étoiles à la cannelle**

Ingrédients

2 blancs d'oeuf

1 pincée de sel

150 g de sucre fin

1/2 c.c. de jus de citron fraîchement pressé

200 g d'amandes en poudre

1 c.c. rase de cannelle en poudre

1 prise de clous de girofle en poudre

Préparation

1. Battre les blancs et le sel avec les fouets du batteur à main jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Verser progressivement le sucre en pluie tout en mélangeant. Ajouter le jus de citron et continuer à battre jusqu'à ce que les blancs en neige soient bien brillants. Prélever 3 à 4 c.s. de blancs et les mettre de côté pour la préparation du glaçage.
2. Mélanger les amandes avec la cannelle en poudre et les clous de girofle en poudre. Incorporer délicatement le mélange à base d'amandes aux blancs en neige, et travailler la masse jusqu'à obtention d'une pâte bien malléable.

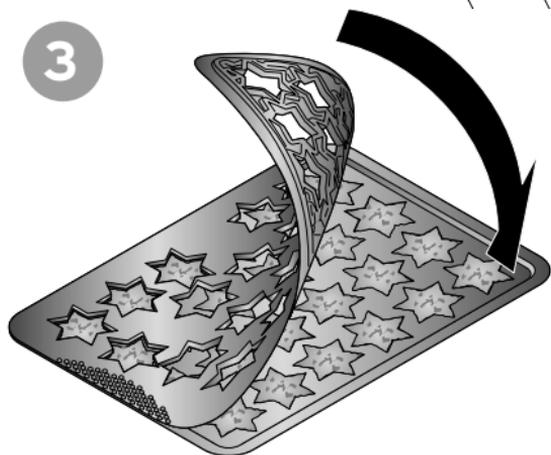
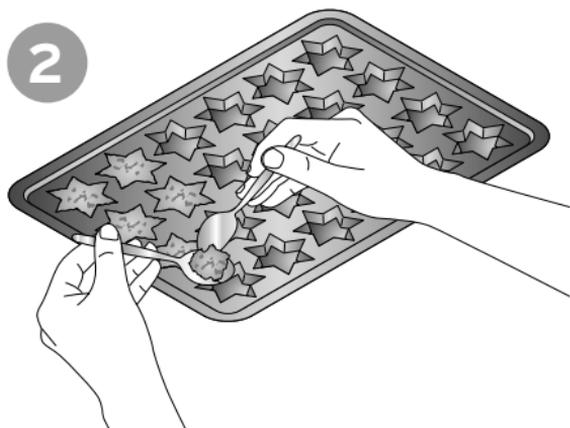
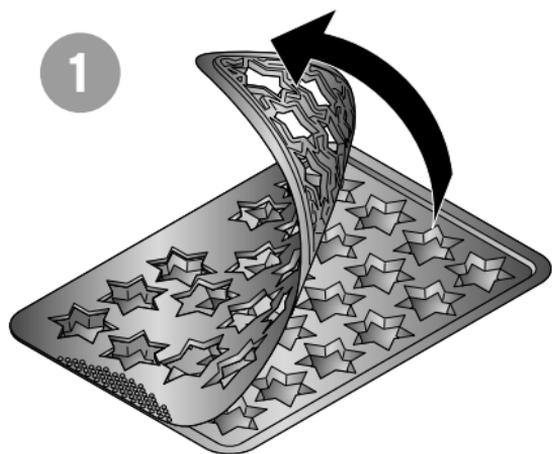
3. Préchauffer le four à 150 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 130 °C). A l'aide d'une petite cuillère mouillée, répartir la pâte dans les moules en étoile de la feuille de cuisson, puis en lisser la surface. Ce faisant, veiller à ce que la pâte aille bien jusque dans les branches des étoiles.
4. Placer la feuille emporte-pièce et, à l'aide d'un couteau, d'une spatule ou autres, répartir la masse de blancs en neige mise de côté sur les étoiles, uniformément et avec précision. Ensuite, retirer la feuille emporte-pièce.
5. Enfourner les étoiles à la cannelle (glissière du bas) pendant env. 15 minutes. Les étoiles ne doivent pas noircir. Retirer la feuille de cuisson du four et laisser les étoiles à la cannelle refroidir complètement à l'intérieur. Une fois les étoiles à la cannelle refroidies, démouler.

Recette:

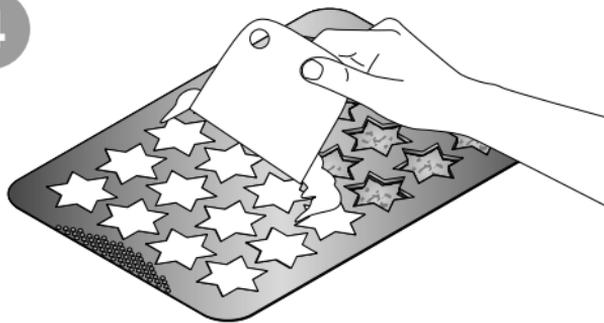
Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

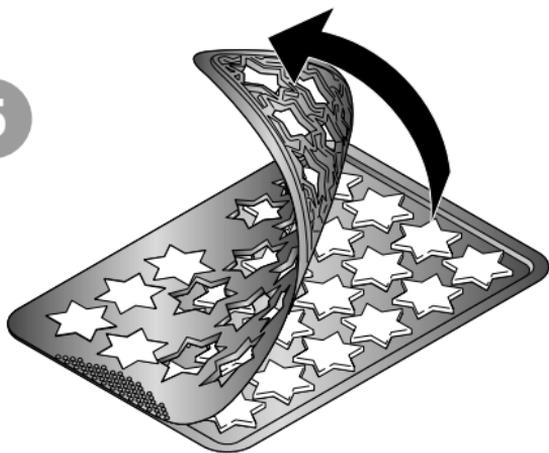
Tous droits réservés



4



5



6

