

Moule à charnière avec fond en verre

 Fiche produit et recette

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

Référence: 730 203

Remarques importantes

-  ^{+210°C}
_{-18°C} Cet article supporte les températures allant de -18 °C à +210 °C.
-  Cet article peut également être utilisé dans un congélateur et est donc idéal pour confectionner des tartes à conserver au congélateur ou au réfrigérateur.
- Le bord du moule à charnière en silicone est extrêmement souple et se détache facilement après la cuisson. N'utilisez pas de couteaux ou d'ustensiles pointus pour ne pas endommager le matériel.
-  Ne coupez pas d'aliments sur le silicone ou à proximité et n'utilisez pas d'ustensiles pointus pour ne pas endommager le matériel.
- Le fond en verre se ferme hermétiquement avec le bord en silicone sans risque d'écoulement - même avec des pâtes liquides. Ne versez toutefois pas de liquides dans le moule.
- Pour transporter le moule, ne le soulevez pas uniquement par le bord en silicone, mais toujours par le fond en verre, sinon le bord en silicone risque de se détacher du fond.
-   Ne placez pas le moule à charnière sur des flammes ouvertes, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Évitez tout choc dur contre le fond en verre.
- Ne faites pas refroidir le fond en verre brutalement car le verre pourrait se briser. Il y a risque de blessure!
- Ne posez jamais le fond en verre chaud sur une surface froide, humide ou fragile.
-  Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez le moule à charnière du four. Le bord en silicone et le fond en verre deviennent très chauds. Il y a risque de brûlure!
- Au bout d'un certain temps, le bord en silicone peut se colorer à cause des matières grasses. Ces colorations ne nuisent pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement de l'article.

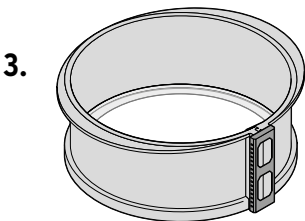
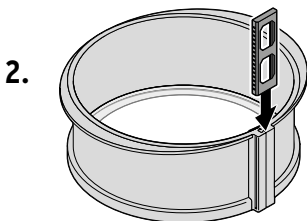
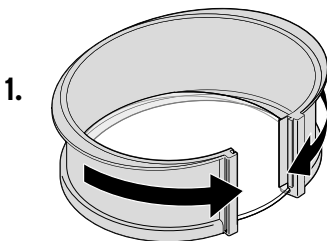
-  Le bord en silicone et le fond en verre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne placez toutefois pas le bord en silicone directement au-dessus des résistances.

Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le bord en silicone et le fond en verre avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'accessoire pointu. Ensuite, essuyez soigneusement toutes les pièces.

Utilisation

- ▷ Fixez le bord en silicone au fond en verre (voir ci-dessous). Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez le fond en verre également de farine. Vous pouvez également le recouvrir de papier sulfurisé.
- ▷ Avant de retirer le bord en silicone pour démouler le gâteau, laissez refroidir le gâteau et le moule pendant au moins 10 minutes. Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre le contenu cuit et le moule.
- ▷ Vous pouvez découper et servir les pâtisseries prêtes directement sur le fond en verre.



Gâteau aux pommes

Ingrédients

75 g de margarine ou beurre
75 g de compote de pommes
250 g de farine
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
4 œufs
1 c.c. de poudre à lever
4-6 petites pommes
1 c.s. de jus de citron
1 pincée de cannelle

Préparation

1. Éplucher les pommes, en retirer le cœur et les couper en tranches.

Conseil: déposer les tranches de pommes dans un saladier en les recouvrant d'une eau citronnée avec une cuillère de jus de citron afin d'empêcher qu'elles ne brunissent.

2. Fixer le bord en silicone au fond en verre et graisser.
Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C).

3. Battre la margarine ou le beurre dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.
Incorporer la compote de pommes, la farine, la poudre à lever, 100 g de sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs en remuant jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

4. Verser la pâte dans le moule beurré, y déposer les tranches de pommes en les enfonçant légèrement à moitié.

5. Mélanger le reste du sucre avec la cannelle et saupoudrer sur le gâteau.

6. Faire cuire le gâteau 45 minutes environ sur la glissière du milieu, puis laisser refroidir dans le moule.