

Moule à muffins

 Fiche produit et recettes

Chère cliente, cher client!

Le moule à muffins en silicone est très souple et anti-adhésif. Les muffins sont ainsi très faciles à démouler et il n'est généralement pas nécessaire de graisser les empreintes.

Le moule à muffins est en silicone alimentaire et résiste à la chaleur et au froid. Il ne se déforme pas, ne déborde pas et va au lave-vaisselle.

Grâce à ses empreintes repliables, le moule à muffins se range sans prendre de place.

Profitez dès maintenant de votre moule à muffins en essayant les deux recettes proposées sur cette fiche.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

L'équipe Tchibo

Made exclusively for:

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

Remarques importantes

- Le moule à muffins est conçu pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
- Le moule à muffins est uniquement prévu pour être utilisé au four ou au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four.
- Ne coupez jamais de nourriture ni n'utilisez d'objets tranchants dans le moule sous peine d'abîmer le matériau en silicone!
- Ne mettez jamais le moule directement sur une flamme, sur des plaques de cuisson ou sur le fond du four.
- Lorsque vous sortez le moule à muffins du four, ne le faites qu'avec des gants de cuisine ou autres objets similaires.
- Le moule peut également être lavé au lave-vaisselle, mais ne le mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du moule. Cela ne nuit pas à la santé, ni à la qualité ou au bon fonctionnement du moule.
- Le matériau du moule 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.

Avant la première utilisation

- Nettoyez le moule à muffins à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
 - Graissez ensuite légèrement l'intérieur des empreintes avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- Avant de remplir les empreintes, passez-les toujours 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 est sans graisse (p. ex. génoise) ou très compacte.
- Avant de démouler les muffins, laissez-les refroidir environ 5 minutes dans les empreintes, sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le muffin et le moule.
- Nettoyez le moule à muffins de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Muffins muesli aux pommes et aux noix

Ingrédients (pour 12 pièces)

Pour les muffins:

- 225 g de farine
- 50 g de flocons d'avoine fins
- 1 1/2 c.c. de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 100 g de cassonade
- 1/2 c.c. de cannelle
- 75 g de beurre
- 4 œufs (taille M)
- 200 ml de lait fermenté
- 2 petites pommes
- 75 g de cerneaux de noix

Pour la garniture:

- 50 g de flocons d'avoine gros
- 1 c.s. de miel
- 1 c.s. d'huile de tournesol

Et aussi:

- beurre pour graisser les empreintes

Temps de préparation: env. 30 min
(plus env. 25 minutes de cuisson)

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (chaleur supérieure et inférieure). Graisser avec une fine couche de beurre les empreintes du moule à muffins.

2. **Pour les muffins**, bien mélanger la farine, les flocons d'avoine, la poudre à lever, le sel, le sucre et la cannelle dans un grand saladier. Faire fondre le beurre et bien mélanger avec les œufs dans un deuxième saladier à l'aide d'un fouet. Ajouter le lait fermenté et bien mélanger à nouveau.
3. Verser la préparation liquide dans la préparation sèche et bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Éplucher et couper les pommes en quartiers, en retirer le cœur et couper les quartiers de pommes en dés. Hacher grossièrement les cerneaux de noix. Ajouter les cubes de pommes et les noix à la pâte et les incorporer brièvement. Répartir la pâte uniformément dans les empreintes du moule.
5. **Pour la garniture**, mélanger tous les ingrédients dans un petit bol et les répartir uniformément sur chaque muffin.
6. Placer le moule à muffins dans le four préchauffé et cuire les muffins pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la garniture soit dorée et croustillante.
7. Vérifier à l'aide d'un bâtonnet si les muffins sont bien cuits. Si les muffins ne sont pas assez cuits, les recouvrir légèrement de papier d'aluminium et prolonger le temps de cuisson de quelques minutes.
8. Démouler délicatement les muffins et les laisser refroidir complètement sur une grille à gâteau. Emballés hermétiquement, les muffins restent frais pendant 2 jours environ.

Brioche fondante

Ingrédients (pour 12 pièces)

Pour les brioches:

- 25 g de levure fraîche
- 50 ml de lait tiède
- 400 g de farine
- 40 g de sucre
- 1 c.c. de sel
- 3 œufs à température ambiante (taille M)
- 125 g de beurre ramolli

Et aussi:

- beurre pour graisser les empreintes
- farine pour le plan de travail
- 1 œuf à badigeonner

Temps de préparation: env. 30 min

(plus env. 1h55 de levage et 20 min de cuisson)

Préparation

1. Émietter la levure dans le lait tiède, dissoudre et incorporer 1 cuillère à soupe de farine. Couvrir et laisser reposer environ 15 minutes.
2. Mélanger le reste de la farine avec le sucre et le sel dans un saladier.
Ajouter la préparation de levure, les œufs et le beurre et mélanger le tout avec les crochets pétrisseurs du batteur à main, d'abord à basse vitesse, puis vigoureusement pendant environ 3 minutes jusqu'à ce que la pâte soit élastique et brillante.

3. Façonner la pâte en boule et laisser lever dans le bol dans un endroit chaud pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
4. Graisser avec une fine couche de beurre les empreintes du moule à muffins.
5. Pétrir brièvement la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Mettre environ 1/6 de la pâte de côté.
6. Avec la pâte restante, façonner 12 boules et les placer dans les empreintes. À l'aide d'un doigt, former un creux au centre de chaque boule de pâte.
7. Avec la pâte mise de côté, rouler 12 boules de pâte et les déposer dans les creux. Couvrir le tout et laisser lever pendant au moins 40 minutes.
8. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure). Battre l'œuf et en badigeonner les brioches.
9. Cuire au four sur la glissière du bas pendant 18 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Tester la cuisson avec un bâtonnet et sortir les brioches du four.
10. Démouler délicatement les brioches et les laisser refroidir complètement sur une grille à gâteaux.

Conseil: si vous le souhaitez, vous pouvez incorporer 1 cuillère à café de zeste de citron non traité dans la pâte lors du pétrissage.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2022 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés

Référence: 628 554