



Plaque de four

 **Fiche produit et recettes**

Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle plaque de four vous permettra de cuire les gâteaux les plus succulents. Vous n'aurez plus qu'à la recouvrir avec le couvercle de transport pour conserver votre gâteau, ou tout simplement l'emporter pour un pique-nique, une fête scolaire ou toute autre occasion, sans risquer d'écraser le gâteau ou de l'effriter.

Avec le plateau de transport pratique à placer dans la plaque de four, vous pourrez transporter vos muffins en toute sécurité.

Vous trouverez sur cette fiche deux délicieuses recettes qui vous permettront de l'essayer tout de suite.

Nous vous souhaitons d'agréables moments à vos fourneaux et bon appétit.

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

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

Référence: 389 218

Le revêtement antiadhésif

La plaque de four est pourvue d'un revêtement antiadhésif.

- Afin de ne pas endommager ce revêtement, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour la cuisson ou le découpage du gâteau, ou encore pour le nettoyage de la plaque.

Avant la première utilisation

- ▷ Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de four, le plateau de transport et le couvercle de transport à l'eau très chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Juste après le rinçage, séchez bien toutes les pièces afin d'éviter la formation de taches. La plaque de four, le plateau de transport et le couvercle de transport ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle!

Utilisation

- **Faites attention en sortant la plaque chaude du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez la plaque chaude sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Enduisez la plaque de four d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine ou bien utilisez du papier sulfurisé.
- ▷ Nettoyez la plaque de four, le plateau de transport et le couvercle de transport immédiatement après utilisation: les restes de pâte se détacheront plus facilement. Juste après le rinçage, séchez bien la plaque de four, le plateau de transport et le couvercle de transport avant de les ranger dans un endroit sec.
- La plaque de four, le plateau de transport et le couvercle de transport ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle!

Couvercle de transport

- **Ne mettez jamais la plaque de four avec son couvercle de transport dans un four chaud!**
- ▷ Laissez le gâteau refroidir avant de poser le couvercle de transport sur la plaque de four ou de retirer le gâteau de la plaque.

Retrait du couvercle de transport

- ▷ Sortez les fermetures sur les côtés pour enlever le couvercle de transport.

Mise en place du couvercle de transport

- ▷ Assurez-vous que les fermetures soient bien à l'extérieur du couvercle de transport.
- ▷ Placez le couvercle de transport sur la plaque de four.
- ▷ Poussez les fermetures vers l'intérieur. Vous devez sentir et entendre un clic d'enclenchement.

Transport

- ▷ Avant de soulever la plaque de four par les poignées, vérifiez si le couvercle de transport est bien fixé sur la plaque de four.
- ▷ Relevez les poignées du couvercle de transport, et en route!

Plateau de transport

- Le plateau de transport est exclusivement destiné à transporter les muffins. Il n'est pas conçu pour la cuisson! **Ne mettez jamais la plaque de four avec le plateau de transport dans un four chaud!**
- Ne placez pas le plateau de transport dans la plaque de four chaude ni sur toute autre surface chaude.
- ▷ La plaque de four doit avoir entièrement refroidi avant d'y déposer le plateau de transport. Laissez refroidir complètement les muffins avant de les placer dans le plateau de transport.

Gâteau au beurre

Ingrédients pour 1 plaque de four (20 parts de gâteau)

Préparation 45 min | Repos 1 heure 15 min | Cuisson 25 min

Chaque part contient env. 305 kcal, 5 g de protéines, 18 g de lipides, 30 g de glucides

Pour la pâte:

500 g	de farine
1 dé	de levure (42 g)
250 ml	de lait tiède
50 g	de sucre
50 g	de beurre ramolli
1 c.c.	de zeste d'un citron bio
1 pincée	de sel

un peu de farine pour la préparation
un peu de beurre pour graisser la
plaque de four

Pour le glaçage:

250 g	de beurre froid
200 g	d'amandes effilées
150 g	de sucre
1 c.c.	de cannelle en poudre

Préparation

1. Pour la pâte, versez la farine dans un bol de cuisine, faites un puits au centre et effritez-y la levure en y ajoutant un peu de lait et 1 c.c. de sucre; mélangez le tout avec un peu de farine. Recouvrez cette pâte et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 15 min.
2. Incorporez le restant de lait et de sucre, le beurre en morceaux, le zeste de citron et le sel à la pâte levée. Pétrissez-la en utilisant d'abord les crochets à pétrir du batteur, puis à la main jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ensuite, pétrissez énergiquement la pâte jusqu'à ce que des bulles se forment et qu'elle se détache bien du bol de cuisine. Laissez lever la pâte pendant env. 45 min dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Pétrissez énergiquement la pâte levée. Graissez la plaque de four. Saupoudrez de la farine sur le plan

de travail, abaissez la pâte selon les dimensions de la plaque de four, puis posez-la sur la plaque.

Conseil: laissez reposer la pâte pendant 5 min avant de l'abaisser pour éviter qu'elle ne se rétracte une fois posée sur la plaque.

Faites un petit rebord. Laissez lever la pâte pendant 10 min. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).

4. Pour la garniture, coupez le beurre en petits morceaux. Avec deux doigts, formez de petits creux dans la surface de la pâte et placez un morceau de beurre dans chaque creux. Répartissez uniformément les amandes effilées sur la pâte. Mélangez le sucre et la cannelle et saupoudrez le tout sur la garniture. Mettez le gâteau au four (grille intermédiaire) et faites cuire pendant 20 à 25 min.

Gâteau à la crème aigre et aux griottes

Ingrédients pour 1 plaque de four (16 parts de gâteau)

Préparation 45 min | Cuisson 30 min

Chaque part contient env. 325 kcal, 6 g de protéines, 19 g de lipides, 33 g de glucides

Pour la pâte:

300 g	de farine
3 c.c.	de poudre à lever
150 g	de séré maigre
75 g	de sucre
1 pincée	de sel
6 c.s.	de lait
6 c.s.	d'huile

un peu de beurre pour graisser
la plaque de four

Pour la garniture:

750 g	de griottes
2	œufs
125 g	de sucre
1 paquet	de sucre vanillé
800 g	de crème aigre
2 c.s.	de jus de citron
1 c.c.	de zeste d'un citron bio
4 c.s.	d'amandes en bâtonnets à saupoudrer

Préparation

1. Graissez la plaque. Pour la pâte, mélangez la farine et la poudre à lever dans un bol de cuisine. Ajoutez le séré, le sucre, le sel, le lait et l'huile, et pétrissez le tout avec les crochets à pétrir du batteur. Abaissez la pâte sur la plaque.
2. Pour la garniture, lavez les griottes, égouttez-les et dénoyautez-les. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).
3. Mélangez les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse, puis incorporez la crème aigre ainsi que le jus et le zeste de citron. Etalez le mélange sur la pâte et répartissez les griottes dessus. Saupoudrez le tout d'amandes en bâtonnets. Mettez le gâteau au four (grille intermédiaire) et faites-le cuire pendant env. 30 min. Laissez refroidir avant de servir.

Bon à savoir

Si votre pâte à base de séré et d'huile colle fortement au rouleau à pâtisserie lorsque vous abaissez la pâte, c'est que vous avez utilisé un séré relativement humide: le séré vendu dans le commerce est effectivement plus ou moins humide selon les fabricants. Il est donc judicieux de l'égoutter avant la préparation afin d'enlever l'excédent de petit lait, le cas échéant.

Variante plus raffinée

Utilisez de la farine intégrale de blé ou d'épeautre pour la pâte, remplacez le sucre par de la cassonade et ajoutez à la crème aigre 1 1/2 - 2 pincées de vanille Bourbon (achetée en magasin bio ou diététique) au lieu du sucre vanillé.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tous droits réservés