

Moules à Schillerlocken

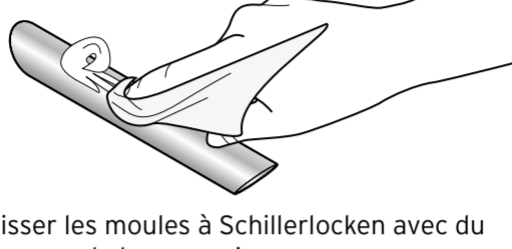
Référence: 728 668

Nettoyage

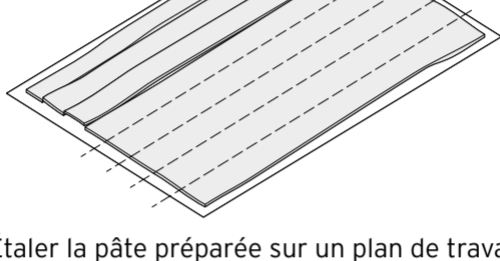
- Nettoyez les moules à Schillerlocken avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle pour enlever plus facilement les restes de pâte. Essuyez-les immédiatement pour éviter les taches. Les moules à Schillerlocken vont au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou caustiques, des brosses dures, etc.
- Les minuscules particules de rouille provenant de casseroles, de poêles ou de paniers à vaisselle défectueux se fixent surtout sur les pièces en métal et apparaissent d'abord sous forme de taches de rouille. Éliminez ces taches avec un produit d'entretien pour métaux afin d'éviter qu'elles ne se propagent.

Utilisation

1. Préchauffer le four



2. Graisser les moules à Schillerlocken avec du beurre ou de la margarine.



3. Étaler la pâte préparée sur un plan de travail stable et la découper en lanières dans le sens de la longueur.



4. Enrouler les lanières légèrement inclinées et se chevauchant autour des moules, **de manière à ce que** l'ouverture aux deux extrémités soit visible et que **vous puissiez encore saisir facilement le moule en métal**.

i En fonction de la longueur des lanières, enroulez-les de manière plus ou moins serrée autour du moule en métal.



5. Éventuellement badigeonner avec du jaune d'œuf.

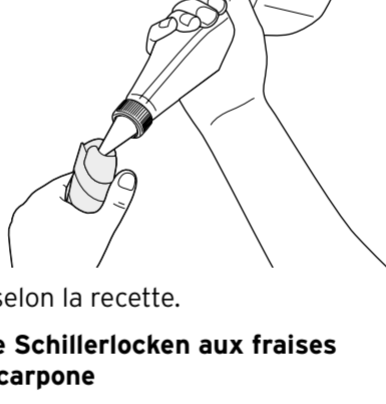


6. Disposer les moules à Schillerlocken enroulés de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire selon la recette.

! PRUDENCE - risque de brûlure!

Portez des maniques ou similaires.

7. Retirer les moules à Schillerlocken enroulés de pâte du four et **laisser refroidir complètement**, puis retirer les moules à Schillerlocken avec précaution.



8. Garnir selon la recette.

Recette de Schillerlocken aux fraises et au mascarpone

Ingrédients pour env. 8 Schillerlocken aux fraises et au mascarpone

- 1 rouleau de pâte feuilletée (toute prête)
- 1 jaune d'œuf
- 250 g de fraises
- 35 g de sucre (éventuellement un peu plus si les fraises sont peu sucrées)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 ml de crème fouettée
- 1 sachet de fixe chantilly
- 200 g de mascarpone
- Éventuellement un peu de sucre glace

Préparation

1. Préchauffer le four selon les indications de l'emballage de la pâte feuilletée
2. Tapisser une plaque avec du papier sulfurisé.
3. Graisser les moules à Schillerlocken avec du beurre ou de la margarine.
4. Étaler la pâte préparée sur un plan de travail stable et la découper en lanières dans le sens de la longueur.
5. Enrouler les lanières légèrement inclinées et se chevauchant autour des moules, **de manière à ce que** l'ouverture aux deux extrémités soit visible et que **vous puissiez encore saisir facilement le moule en métal**.

i En fonction de la longueur des lanières, enroulez-les de manière plus ou moins serrée autour du moule en métal.

6. Poser les moules à Schillerlocken enroulés de pâte sur la plaque de cuisson et les badigeonner avec le jaune d'œuf.

7. Cuire en respectant les indications sur l'emballage de la pâte feuilletée.

! PRUDENCE - risque de brûlure!

Portez des maniques ou similaires.

8. Retirer les moules à Schillerlocken enroulés de pâte du four **et laisser refroidir complètement**, puis retirer les moules à Schillerlocken avec précaution.

9. Rincer les fraises et les tamponner avec un chiffon pour les sécher. En passer 150 g au mixeur, couper les 100 g restants en petits morceaux avec un couteau. Ajouter le sucre et le sucre vanillé au coulis de fraises.

10. Fouetter la crème avec le fixe chantilly. Mélanger rapidement le coulis de fraises et le mascarpone jusqu'à obtenir une consistance lisse, puis incorporer délicatement la crème et les morceaux de fraises. Placer au réfrigérateur le cas échéant.

11. À l'aide d'une poche à douille, garnir les rouleaux de pâte feuilletée refroidis.

Saupoudrer d'un peu de sucre glace avant de servir.

Bon appétit!