

Mini-moules

 Fiche produit et recettes

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

Référence: 722 941

Le revêtement antiadhésif

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement antiadhésif des moules, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer les moules. Ne découpez pas le gâteau à même les moules.
- ▷ S'il arrive que le contenu attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les moules à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. Essuyez les moules immédiatement après afin d'éviter toute apparition de taches. **Les moules ne vont pas au lave-vaisselle.**

Utilisation

- ▷ **Ne saisissez les moules chauds qu'avec des gants de cuisine ou objet similaire.** Posez toujours les moules chauds sur un support résistant à la chaleur.
- ▷ Enduisez les moules d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine. Vous pouvez aussi utiliser du papier sulfurisé pour le mini-moule à charnière.
- ▷ Le cas échéant, placez une feuille de papier sulfurisé sur la grille ou la plaque de cuisson avant d'y poser le mini-moule à charnière. Votre four restera ainsi propre au cas où de la pâte s'écoulerait du moule.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). Pendant ce temps, la pâte se stabilise et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.

Nettoyage

- ▷ Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc.
 - ▷ Nettoyez si possible les moules directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte.
Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle à poils doux.
 - ▷ Essuyez immédiatement toutes les pièces afin d'éviter la formation de taches. Rangez les moules dans un endroit sec.
 - Les moules ne vont pas au lave-vaisselle.
-

Recette pour le moule à charnière: Gâteau au chocolat

Ingrédients

60 g de chocolat en tablette
1 œuf
30 g de beurre mou
un peu de lait
35 g de sucre
2 c.s. rases de farine

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure).
2. Faites fondre lentement le chocolat au bain-marie.
3. Séparez le blanc du jaune, montez le blanc en neige, puis mettez le blanc en neige au frais.
4. Mélangez le jaune d'œuf, le beurre, le lait, la farine et le sucre.
5. Mélangez brièvement le chocolat fondu, jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporez-le ensuite au mélange précédent et enfin ajoutez le blanc d'œuf monté en neige.
6. Rincez le moule à charnière à l'eau chaude et graissez-le légèrement.
7. Versez la pâte et faites cuire à 180 °C pendant environ 40 minutes à chaleur supérieure/inférieure. Laissez refroidir ensuite.

Recette pour le moule à kouglof: Gâteau marbré avec glaçage au chocolat

Ingrédients

50 g de beurre mou

40 g de sucre

1 c.c. de sucre vanillé

1 petite pincée de sel

1 œuf

50 g de farine

1/2 c.c. de poudre à lever

3 c.s. de lait

1 c.c. et demie de cacao en poudre + 1 c.c. de sucre

Pour le glaçage: 30 g de chocolat noir de couverture

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure). Beurrez légèrement le moule à kouglof.
2. Battez le beurre ramolli avec le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtenir un mélange moussueux. Ajoutez ensuite l'œuf.
3. Mélangez la farine et la poudre à lever, puis incorporez 2 cuillères à soupe de lait. Ajoutez le tout au mélange beurre-sucre et mélangez.
4. Transférez la moitié de la pâte dans un autre saladier. Mélangez le cacao avec 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à soupe de lait, puis incorporez-le à la moitié de la pâte.
5. Versez la moitié de la pâte claire dans le moule et lissez la surface.
6. Versez ensuite la moitié de la pâte foncée dessus et lissez également.
7. Répétez l'opération, puis tracez des cercles à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir un effet marbré. Pour finir, lissez la surface.
8. Faites cuire le gâteau à 180 °C pendant environ 30 minutes à chaleur supérieure/inférieure. Laissez refroidir, puis démoulez délicatement.
9. Pour le glaçage, hachez grossièrement le chocolat de couverture et faites-le fondre lentement au bain-marie.
10. Versez le glaçage au chocolat noir sur le gâteau et étalez-le. Laissez durcir pendant environ 30 minutes.