



Moule à gâteau à 3 couches

 Fiche produit et recettes

Référence: 389 233

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moule à gâteau est idéal pour confectionner des gâteaux multicouches et desserts en laissant libre cours à votre créativité. Les cercles amovibles facilitent le démoulage et la découpe du gâteau en plusieurs couches.

Le moule est en silicone alimentaire et résiste à la chaleur et au froid. Il peut être lavé au lave-vaisselle. Les éléments métalliques intégrés dans le plateau de service et dans les cercles assurent la rigidité du moule. Vous pouvez également l'utiliser sans plaque de four.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

- Le moule est conçu pour une plage de température de -30 °C à +230 °C.
- Le moule convient uniquement à une utilisation au four, au réfrigérateur ou au congélateur. Il ne va pas au micro-ondes. Ne l'utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four.
- Ne coupez pas d'aliments dans le moule et n'utilisez pas d'objets coupants. Cela endommagerait le moule.

- Ne mettez jamais le moule directement sur une flamme, sur des plaques de cuisinière ou sur le fond du four.
- Ne manipulez le moule chaud qu'avec des maniques ou autre.
- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le moule avec de l'eau bien chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.

Le moule peut être lavé au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas le placer directement au-dessus des résistances.

Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

- 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.
- Quand la pâte lève pendant la cuisson, les cercles peuvent se soulever et la pâte légèrement déborder du moule, dans des cas exceptionnels et comme cela peut se produire aussi avec d'autres moules.
Graissez donc l'intérieur du moule avant chaque utilisation, n'utilisez pas de pâtes trop liquides et placez une plaque de four sous le moule quand vous l'enfournez.
- Laissez le gâteau refroidir une dizaine de minutes sur la grille du four avant de retirer les cercles du gâteau. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez une spatule en caoutchouc ou un ustensile similaire.
- Rangez le moule dans un endroit sec sans assembler les cercles et le plateau de service.

Gâteau multicouche fraises-tiramisu

Ingrédients pour env. 8 parts

Préparation: env. 45 min (plus temps de cuisson et de refroidissement)

Ingrédients

200 g de cantuccini	50 ml d'expresso froid
100 g de beurre	(p. ex. Tchibo Barista Caffè Crema)
1 pincée de sel	4 feuilles de gélatine blanche
100 g de crème liquide entière	300 g de fraises
200 g de mascarpone	Jus d'1/2 citron
120 g de yaourt à la grecque	Et aussi
2 sachets de sucre à la vanille Bourbon	Beurre pour le moule
2 c.s. de liqueur d'orange	

Préparation

1. Préchauffer le four à 170 °C (chaleur supérieure/inférieure).
2. Poser le plateau de service du moule sur une plaque de four et y mettre un cercle. Beurrer légèrement l'intérieur du moule.
3. Préparation du fond: mettre les cantuccini dans un sachet de congélation, bien le fermer et réduire les cantuccini en fines miettes avec un attén-drisseur ou un rouleau à pâtisserie.
4. Faire fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole. Mélanger le beurre fondu, une pincée de sel et les miettes de cantuccini dans un bol.
5. Verser la préparation dans le moule, la tasser uniformément et faire cuire au four sur la grille du milieu un quart d'heure environ. Retirer le moule du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
6. Pendant ce temps, battre la crème avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

7. Mélanger dans un deuxième bol le mascarpone, le yaourt à la grecque, 1 sachet de sucre vanillé et la liqueur d'orange. Incorporer délicatement la crème.
8. Verser l'expresso froid goutte à goutte sur le fond cuit, mettre le deuxième cercle sur le moule et verser la crème au mascarpone sur le fond. Lisser avec un couteau la surface de la crème au niveau du bord supérieur du cercle et poser le troisième cercle.
9. Dissoudre la gélatine dans de l'eau froide en suivant les indications du sachet.
10. Laver les fraises, les sécher, les nettoyer et les couper en gros morceaux. Les réduire en purée avec le deuxième sachet de sucre vanillé.
11. Faire légèrement chauffer le jus de citron dans une casserole et le retirer du feu. Presser légèrement la gélatine pour enlever l'eau et la dissoudre dans le jus de citron. Y mélanger 2 cuillerées à soupe de purée de fraises, puis incorporer le tout dans le reste de la préparation aux fraises.
12. Étaler la préparation aux fruits sur le mascarpone et mettre le gâteau environ 1 heure au réfrigérateur.
13. Ensuite, démouler soigneusement le gâteau multicouche, découper et servir.

Gâteau multicouche fromage frais-chocolat

Ingrédients pour env. 8 parts

Préparation: env. 55 min (plus temps de cuisson et de refroidissement)

Ingrédients

Pour la pâte:

- 100 g de fruits rouges
- 4 œufs (taille M)
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre fin
- 80 g de farine de blé (type 550)
- 15 g d'amidon alimentaire
- 3 c.s. de cacao en poudre non sucré
- 1 c.c. de poudre à lever
- 100 g de pépites de chocolat
- 4 c.s. de gelée de framboises

Pour la garniture au fromage frais:

- 300 g de fromage frais
- 150 g de crème fraîche
- Le zeste râpé et le jus d'un demi-citron non traité
- 1 sachet de sucre à la vanille Bourbon
- 1 sachet d'agar-agar (15 g)
- 150 ml de crème liquide entière

Et aussi

- Beurre pour le moule

Préparation

1. Préchauffer le four à 170 °C (chaleur supérieure/inférieure).
2. Poser le plateau de service du moule sur une plaque de four et y mettre deux cercles. Beurrer légèrement l'intérieur du moule.
3. Trier les fruits rouges, les laver et les sécher.
4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Avec un fouet électrique, battre en neige les blancs d'œuf et le sel et réserver au frais jusqu'à utilisation.
5. Dans un deuxième bol, battre les jaunes d'œuf et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance mousseuse jaune claire.
6. Ajouter la farine, l'amidon, le cacao et la poudre à lever en utilisant un chinois et incorporer le tout au mélange.
7. Incorporer délicatement les blancs en neige et les pépites de chocolat avec un fouet et répartir la pâte de manière homogène dans le moule.

8. Faire cuire 20-25 minutes sur la grille du milieu, puis laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
9. Pendant ce temps, mélanger dans un bol le fromage frais, la crème fraîche, le zeste de citron râpé et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
10. Faire chauffer légèrement le jus de citron dans une casserole, le retirer du feu et y dissoudre l'agar-agar. Y mélanger 2 cuillerées à soupe de préparation au fromage frais, puis incorporer le tout dans le reste de la préparation au fromage frais. Battre la crème avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'incorporer à la préparation.
11. Rectifier le fond en biscuit avec un long couteau à pain au niveau du bord supérieur du dernier cercle. Retirer le cercle supérieur et trancher le fond en biscuit dans le plan horizontal au niveau du bord supérieur du cercle inférieur. Retirer avec précaution la partie supérieure du fond et la réserver.
12. Répartir 2 cuillerées à soupe de gelée de framboises sur la partie du fond restée dans le moule et remettre le cercle supérieur en place.
13. Répartir la moitié de la crème au fromage frais sur le fond du gâteau, lisser avec un couteau la surface de la crème au niveau du bord supérieur du cercle et poser le troisième cercle.
14. Poser la deuxième moitié du fond du gâteau et y répartir 2 cuillerées à soupe de gelée de framboises. Y répartir le reste de la crème au fromage frais.
15. Décorer avec les fruits rouges et mettre au frais env. 1 heure avant de servir.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés