

# Moule à gâteau

 Fiche produit et recette

## Chère cliente, cher client!

Le moule à gâteau est extrêmement flexible et a un effet anti-adhérent. Cela permet de détacher le gâteau très facilement - il n'est généralement pas nécessaire de graisser le moule.

Le moule à gâteau en silicone convient au contact alimentaire, résiste à la chaleur et au froid, est indéformable, étanche et va au lave-vaisselle.

Grâce à la cavité pliable, le moule à gâteau se range sans prendre de place.

Profitez dès maintenant de votre moule à gâteau en essayant la recette proposée fournie.

Bon appétit!

## L'équipe Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 145752FV05X02XV · 2025-02

## Remarques importantes

- Le moule à gâteau est conçu pour une plage de températures de -20 °C à +200 °C.
- Le moule à gâteau convient à une utilisation 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 pas d'aliments dans le moule à gâteau et n'utilisez pas d'objets coupants. Cela endommagerait le moule à gâteau .
- Ne mettez jamais le moule à gâteau directement sur une flamme, sur des plaques électriques ou sur le fond du four.
- Lorsque vous retirez le moule à gâteau du four chaud, saisissez-le uniquement à l'aide de maniques ou similaires.
- Le moule à gâteau peut être nettoyé au lave-vaisselle. Toutefois, ne le placez pas directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du moule à gâteau. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement du moule à gâteau.
- Le matériau du moule à gâteau peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson si vous réalisez 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 gâteau avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
  - Graissez ensuite légèrement l'intérieur du moule à gâteau avec une huile alimentaire neutre.
- 

## Utilisation

- Rincez toujours l'intérieur du moule à gâteau à l'eau froide avant de le remplir.
- 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 ne contient pas de matière grasse (p. ex. génoise) ou est très compacte.
- Avant de détacher le gâteau du moule, laissez-le refroidir env. 5 minutes sur la grille du four. La pâte cuite peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se former entre le gâteau et le moule.
- Nettoyez le moule à gâteau de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.

# Clafoutis aux cerises avec des amandes

## Ingrédients

- 200 g de beurre mou
- 200 g de sucre
- 4 œufs (taille M)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 c. c. de zeste de citron râpé
- 200 g de farine blanche (type 550)
- 1 c. c. de poudre à lever
- 3 c. s. de lait (selon les besoins)
- 350 g de cerises ou griottes en pot (poids après égouttement)
- 2 c. s. d'amandes effilées
- sucre glace à saupoudrer

## Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C à la chaleur supérieure et inférieure.
2. Graissez et farinez le moule pour obtenir un résultat de cuisson optimal.
3. Laissez les cerises s'égoutter dans une passoire.
4. Battez le beurre avec le sucre pendant plusieurs minutes jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Séparez les œufs et ajoutez peu à peu les jaunes d'œufs à la crème beurre-sucre tout en remuant. Battez les blancs d'œufs en neige ferme.
5. Incorporez maintenant le sucre vanillé, le sel et le zeste de citron râpé. Mélangez la farine et la poudre à lever et incorporez-les petit à petit au mélange.

6. Incorporez les blancs d'œufs battus en neige ferme.
7. Si nécessaire, ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe de lait à la pâte.
8. Versez la pâte dans le moule et répartissez les cerises égouttées sans trop les serrer. Pour finir, saupoudrez les amandes effilées sur la pâte.
9. Faites cuire le gâteau env. 50 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
10. Laissez refroidir le gâteau env. 5 minutes avant de le démouler.
11. Laissez-le ensuite refroidir sur une grille.
12. Saupoudrez le gâteau refroidi de sucre glace si vous le souhaitez.

---

**Référence: 701 464**