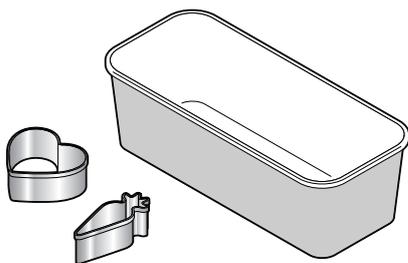


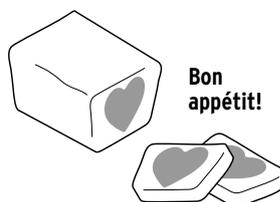
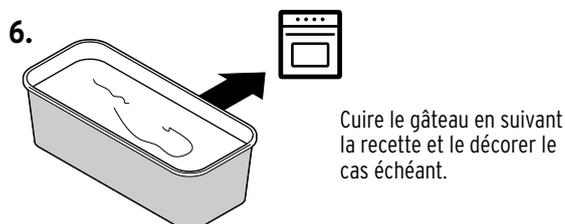
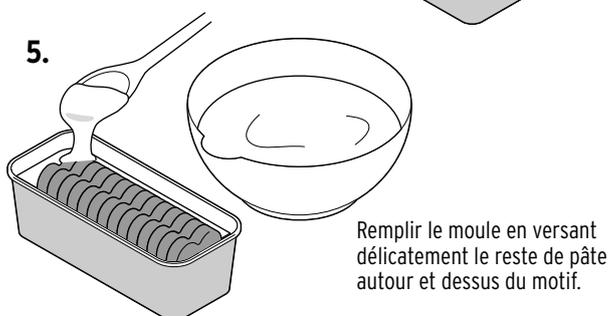
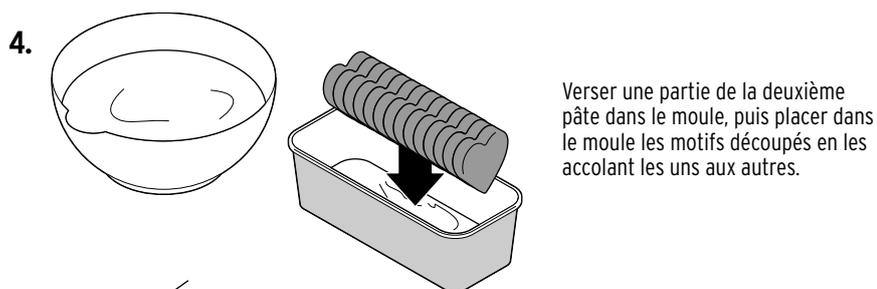
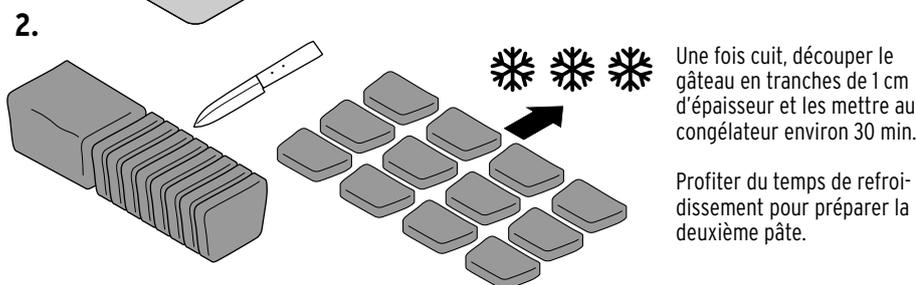


Moule à cake avec emporte-pièces à motifs

fr Fiche produit et recettes



Utilisation



Le revêtement antiadhésif

Le moule est doté d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre gâteau après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer le moule. Ne découpez pas le gâteau dans le moule.
- ▷ S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez une spatule à pâte en caoutchouc ou un ustensile similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule et les emporte-pièces à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez toutes les pièces immédiatement après afin d'éviter toute apparition de tâches. Les emporte-pièces sont également lavables au lave-vaisselle. Le moule **ne va pas** au lave-vaisselle.

Consignes d'utilisation

- Vous apprendrez dans la recette correspondante comment utiliser ce kit constitué d'un moule et d'emporte-pièces pour faire un gâteau à motif intégré. Vous pouvez également utiliser le moule et les emporte-pièces séparément.
- Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Si nécessaire, saupoudrez-le également de farine.
- **Ne prenez le moule chaud qu'avec des gants de cuisine ou autre.** Posez toujours le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- Nettoyez si possible le moule et les emporte-pièces directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Les restes incrustés s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle **à poils doux**. Essuyez immédiatement toutes les pièces afin d'éviter la formation de tâches.
- Rangez le moule et les emporte-pièces dans un endroit sec.

Référence: 371 451

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.ch



www.fr.tchibo.ch/notices

Gâteau surprise «cœur» vanille-chocolat avec glaçage au fromage frais et framboises

Ingrédients pour env. 12 pièces

Pour la pâte au chocolat:

180 g de beurre à température ambiante, 180 g de sucre, 3 œufs à température ambiante (taille M), 200 g de farine, 2 c.c. de poudre à lever Weinstein, 2 bonnes c.s. de cacao en poudre non sucré, 2 c.s. de lait

Pour la pâte claire:

200 g de beurre à température ambiante, 180 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 3 œufs à température ambiante (taille L), 150 g de farine, 75 g d'amandes en poudre, 2 c.c. de poudre à lever Weinstein, 4 c.s. de lait

Pour le glaçage:

200 g de framboises, 150 g de sucre glace, 75 g de beurre à température ambiante, 200 g de fromage frais

Et aussi:

beurre pour le moule, sucre glace à saupoudrer

Temps de préparation: env. 1h (plus env. 1h20 de cuisson, 1h10 de repos/refroidissement et 30 min au congélateur)

Préparation

Préchauffez le four à 175 °C (chaleur supérieure/inférieure). Beurrez le moule.

Commencez par préparer la pâte au chocolat: mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une mousse. Incorporez progressivement les œufs un à un.

Mélangez la farine avec la poudre à lever Weinstein et le cacao en poudre et tamisez ce mélange sur la pâte. Ensuite, ajoutez le lait. Incorporez-le un court instant jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Versez la pâte dans le moule, lissez-la et enfournez le moule sur la grille du milieu pour une cuisson d'environ 35 minutes. Vérifiez le degré de cuisson avec un cure-dents. Quand le gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez-le reposer un moment. Ensuite, démoulez le gâteau en le renversant sur une grille à pâtisserie pour le laisser entièrement refroidir.

Coupez le gâteau en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur, répartissez-les dans un plat et mettez-les au congélateur environ 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez la pâte aux amandes:

pour ce faire, lavez le moule, séchez-le puis beurrez-le à nouveau. Préchauffez le four une nouvelle fois à 175 °C (chaleur supérieure/inférieure).

Mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtenir une mousse. Incorporez progressivement les œufs un à un.

Mélangez la farine avec les amandes en poudre et la poudre à lever Weinstein. Incorporez ce mélange et le lait à la pâte. Maintenant, versez un peu de pâte dans le moule jusqu'à 1 cm de hauteur.

Sortez les tranches de gâteau au chocolat du congélateur et découpez un cœur dans chaque tranche avec l'emporte-pièce en forme de cœur.

Conseil: vous pouvez utiliser le reste de pâte pour confectionner des cakes pop ou des desserts.

Placez dans le moule les cœurs découpés en les accolant les uns aux autres de manière à former une barre longitudinale en forme de cœur. Ensuite, versez délicatement le reste de la pâte claire aux amandes autour puis dessus, et lissez la surface.

Enfournez le gâteau sur la glissière du milieu pour une cuisson de 45 minutes environ. Vérifiez le degré de cuisson avec un cure-dents. Quand le gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez-le reposer un moment, puis démoulez le gâteau sur une grille à pâtisserie pour le laisser entièrement refroidir.

Pour la décoration, lavez les framboises. Tamisez le sucre glace dans un saladier et battez-le avec le beurre et le fromage frais. Mettez cette crème au frais 30 minutes environ jusqu'à ce qu'elle ait une consistance plus ferme. Ensuite, appliquez toute la crème sur la surface du gâteau pour une finition à l'aspect nuageux, et déposez les framboises dessus en les serrant bien les unes contre les autres. Pour finir, saupoudrez de sucre glace.

Gâteau au chocolat «carotte»

Ingrédients pour env. 12 pièces

Pour la pâte orange:

180 g de beurre à température ambiante, 180 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 3 œufs à température ambiante (taille M), 150 g de farine, 75 g d'amandes en poudre, 2 c.c. de poudre à lever Weinstein, 2 c.s. de lait

Pour la pâte au chocolat:

240 g de beurre à température ambiante, 240 g de sucre, 4 œufs à température ambiante (taille M), 240 g de farine, 2 c.c. de poudre à lever Weinstein, 2 bonnes c.s. de cacao en poudre non sucré, 4 c.s. de lait

Pour le glaçage au chocolat:

100 g de chocolat noir, 75 ml de crème liquide, 2 c.c. de graisse de noix de coco

Et aussi:

beurre pour le moule, colorant alimentaire orange en pâte ou en gel, 10 branches de menthe

Temps de préparation: env. 1h (plus env. 1h20 de cuisson, 1h10 de repos/refroidissement, 30 min au congélateur et 30 min de prise)

Préparation

Préchauffez le four à 175 °C (chaleur supérieure/inférieure). Beurrez le moule.

Préparez d'abord la pâte orange:

Mélangez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtenir une mousse. Incorporez progressivement les œufs un à un. Mélangez la farine avec les amandes en poudre et la poudre à lever Weinstein. Incorporez ce mélange et le lait à la pâte. Ajoutez le colorant alimentaire orange jusqu'à ce que la pâte ait pris une teinte vive couleur carotte. Versez la pâte dans le moule et lissez-la avec une spatule. Enfournez le moule sur la glissière du milieu pour une cuisson d'environ 35 minutes. Vérifiez le degré de cuisson avec un cure-dents. Quand le gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez-le reposer un moment, puis démoulez le gâteau sur une grille à pâtisserie pour le laisser entièrement refroidir.

Coupez le gâteau en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, répartissez-les dans un plat et mettez-les au congélateur environ 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez la pâte au chocolat: pour ce faire, lavez le moule, séchez-le puis beurrez-le à nouveau. Préchauffez le four une nouvelle fois à 175 °C (chaleur supérieure/inférieure).

Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une mousse.

Incorporez progressivement les œufs un à un.

Mélangez la farine avec la poudre à lever Weinstein et le cacao en poudre, puis tamisez ce mélange sur la pâte. Ensuite, ajoutez le lait et incorporez-le jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Sortez les tranches de gâteau orange du congélateur et découpez délicatement une carotte dans chaque tranche de gâteau. Attention: les carottes cassent facilement!

Conseil: vous pouvez utiliser le reste de pâte par exemple pour confectionner des pop cakes ou des desserts.

Maintenant, versez environ 1/3 de la pâte au chocolat dans le moule. Inclinez légèrement le moule et lissez la pâte en conservant cette inclinaison.

Placez sur la pâte les carottes découpées en les inclinant et en les accolant les unes aux autres de manière à former une barre longitudinale en forme de carotte. Ensuite, versez délicatement le reste de pâte autour puis dessus, et lissez la surface.

Faites cuire le gâteau sur la glissière du milieu pendant 45 minutes environ. Vérifiez le degré de cuisson avec un cure-dents. Quand le gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez-le reposer un moment, puis démoulez le gâteau sur une grille à pâtisserie pour le laisser entièrement refroidir.

Pour la décoration, cassez le chocolat en morceaux et faites fondre au bain-marie avec la crème et la graisse de noix de coco tout en remuant. Une fois tous les ingrédients fondus de manière homogène, retirez du bain-marie et laissez refroidir un moment. Répartissez le glaçage encore tiède sur la longueur du gâteau et lissez légèrement de manière à ce qu'un peu de glaçage coule sur les bords du gâteau à gauche et à droite. Laissez durcir le glaçage (il ne deviendra toutefois pas tout à fait dur).

Lavez la menthe et égouttez-la. Effeuillez les tiges. Faites des trous dans le sens de la longueur sur le dessus du gâteau avec une petite pique en bois et enfoncez-y les feuilles de menthe.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tous droits réservés