



fr Fiche produit et recette

Moule à mini-gâteaux

Chère cliente, cher client!

Le moule pour 20 petits gâteaux en silicone est très souple et antiadhésif. Vos préparations sont ainsi très faciles à démouler et il n'est généralement pas nécessaire de graisser le moule.

Vous pouvez utiliser le moule en silicone non seulement pour faire des gâteaux, mais aussi pour préparer des flans.

Le moule est en silicone alimentaire et résiste à l'acidité des fruits, à la chaleur et au froid. Il ne se déforme pas, ne déborde pas, peut également être utilisé sans plaque de four et va au lave-vaisselle.







Nous vous souhaitons un bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Remarques importantes

-  Le moule est conçu pour une plage de températures de -30 °C à +230 °C.
- Lorsque vous utilisez le moule dans un four chaud, saisissez-le uniquement à l'aide de gants de cuisine ou autre.
-  Le moule est également prévu pour une utilisation au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!
-   Ne placez pas le moule sur des flammes ouvertes, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments dans le moule et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait le moule.
- Nettoyez le moule avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
-  Le moule peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas le placer directement sur les résistances.
- 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 fonctionnement du moule.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
 - ▷ Graissez ensuite légèrement les cavités du moule avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- ▷ Avant de remplir le moule, passez-le toujours à l'eau froide.
- ▷ Le cas échéant, graissez les cavités du moule avec un peu d'huile alimentaire neutre.
Vous ne devez 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 (par ex. une génoise) ou est très compacte.
- ▷ Sortez la grille du four et posez le moule dessus avant de le remplir. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- ▷ Avant de démouler les mini-gâteaux, laissez-les refroidir environ 5 minutes dans le moule sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les mini-gâteaux et le moule.
- ▷ Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Petits gâteaux aux noix et aux carottes

Ingrédients pour env. 20 pièces (1 moule)

Préparation env. 25 min. + temps pour la décoration | Cuisson env. 20 min.

1 citron bio	1 1/2 c.c. de poudre à lever
1/4 gousse de vanille	(env. 6 g)
75 g de noisettes	le cas échéant, du beurre ramolli et de la farine pour le moule
1 carotte (env. 75 g)	
1 œuf	100 g de couverture de chocolat au lait
75 g de sucre	50 g de sucre glace
1 pincée de sel	100 g de pâte d'amandes brute
1 pincée de cannelle	
1 blanc d'œuf	colorant alimentaire orange et vert
35 g de farine	

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou 180 °C (chaleur tournante). Si nécessaire, beurrez les cavités puis saupoudrez-les de farine.
2. Rincez le citron à l'eau très chaude, essuyez-le et râpez-en le zeste. Pressez 1 cuillère à café de jus de citron.
3. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines avec un couteau pointu.
4. Moulez finement les noisettes. Epluchez les carottes, râpez-les finement et arrosez-les avec le jus de citron.
5. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Battez le jaune avec le zeste de citron, la vanille, le sucre, une pincée de sel et une pincée de cannelle jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Incorporez les carottes et les noix.

6. Battez les blancs d'œufs en neige ferme.
7. Tamisez la farine et la poudre à lever au-dessus de la masse d'œufs et incorporez-les à l'aide d'une cuillère, puis mélangez délicatement les œufs en neige.
8. Versez la pâte dans les cavités et cuire au four (glissière du milieu) pendant 15-20 min. Retirez du four, laissez refroidir quelque minutes, puis démoulez les gâteaux et laissez-les entièrement refroidir sur une grille à pâtisserie.
9. Pour la garniture, hachez le chocolat de couverture et mettez-le dans un petit sachet de congélation. Fermez bien le sachet et faites fondre le chocolat de couverture dans de l'eau chaude. Découpez ensuite une toute petite pointe du sachet et faites de fines rayures de chocolat sur les petits gâteaux.
10. Tamisez le sucre glace, ajoutez la pâte d'amandes et pétrissez à la main. Colorez les deux-tiers de la pâte d'amandes avec le colorant alimentaire orange, et le reste avec le colorant vert. Façonnez de petites carottes avec la pâte d'amandes et décorez les petits gâteaux avec.

Les jeunes enfants adorent ces petits gâteaux fondants et bien adaptés à leurs petites mains. C'est pourquoi ils constituent par ex. la gourmandise idéale pour un premier anniversaire. Pour des petits, vous pouvez éventuellement sucrer un peu moins la préparation.



Le matériau du moule peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés

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

Référence: FR 312 021