



# Moule à mini-kouglofs

**Chère cliente, cher client!**

Le moule à 20 mini-kouglofs en silicone est très souple et antiadhésif. Les kouglofs 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 desserts.

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**

## 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.
-  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 en silicone. 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-kouglofs, 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-kouglofs et le moule.
- ▷ Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

## Mini-kouglofs marbrés

**Ingrédients pour env. 20 pièces (1 moule)**

**Préparation env. 15 min. | Cuisson env. 10 min.**

**Chaque kouglof contient env. 61 kcal, 1 g de protéines, 3 g de lipides, 8 g de glucides.**

1/2 citron bio	1 c.c. de rhum
1 petit morceau d'une gousse de vanille	(selon votre goût)
1 petit œuf	130 g de farine
30 ml d'huile de tournesol	1/2 c.c. de poudre à lever (env. 2 g)
100 ml de lait + 1 c.s. de lait	1 c.c. de cacao en poudre
50 g de sucre	Le cas échéant, du beurre ramolli et de la farine pour le moule
1 pincée de sel	Sucre glace à saupoudrer

### Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou 180 °C (chaleur tournante). Le cas échéant, beurrez légèrement les cavités du moule puis saupoudrez-les de farine.
2. Rincez le citron à l'eau très chaude puis essuyez-le. Râpez finement env. 1 cuillère à café du zeste de citron. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines avec un couteau pointu.
3. Mélangez bien au fouet l'œuf avec l'huile, le lait, le sucre, le zeste de citron, les graines de vanille, une pincée de sel et, selon votre goût, du rhum.

4. Mélangez la farine et la poudre à lever et tamisez-les au-dessus de la préparation d'œuf. Puis incorporez-les rapidement et délicatement avec une spatule à pâte.
5. Versez les deux tiers de la pâte dans les cavités du moule.
6. Mélangez le reste de la pâte avec le cacao en poudre et env. 1 cuillère à soupe de lait puis versez ce mélange sur la pâte claire. Avec un cure-dent, effectuez quelques mouvements à l'intérieur de la pâte pour former des marbrures.
7. Mettez le moule dans un four préchauffé (glissière du milieu) et faites cuire les mini-kouglofs env. 10 minutes.
8. Sortez le moule du four et laissez refroidir un peu les mini-kouglofs avant de les démouler. Mettez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir complètement.
9. Saupoudrez les mini-kouglofs de sucre glace avant de les servir.



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](http://www.tchibo.ch)

**Référence: FR 312 020**