

Moule à gâteau avec motif tresse

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

Le moule à gâteau en silicone est extrêmement flexible et a un effet anti-adhésif. Ainsi, le gâteau cuit se détache facilement du moule.

Le moule à gâteau en silicone est adapté au contact alimentaire, résiste à la chaleur et au froid, est indéformable, ne fuit pas et passe au lave-vaisselle. Il s'utilise sur la plaque ou la grille du four.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner et des gâteaux réussis!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

-  $+230^{\circ}\text{C}$ -15°C Le moule à gâteau est adapté à une plage de températures allant de -15°C à $+230^{\circ}\text{C}$.
-  Le moule convient à une utilisation au four ou au congélateur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins! Suivez également les recommandations du fabricant de votre four.
-  **Utilisé au four, le moule devient très chaud!** Il y a risque de brûlure. Ne saisissez le moule chaud qu'avec des maniques ou autre.
-  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 électriques ou sur le fond du four.
-  Le moule peut être nettoyé au lave-vaisselle. Ne le placez toutefois pas directement au-dessus des 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 bon fonctionnement du moule.

- Le matériau du moule à gâteau peut entraîner une réduction du temps de cuisson jusqu'à 20 % pour 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 avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
 - Badigeonnez ensuite l'intérieur du moule avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- Rincez toujours le moule à l'eau froide avant de le remplir.
- Graissez ensuite légèrement le moule avec une huile alimentaire neutre. Le graissage du moule est uniquement nécessaire ...
 - ... avant la première utilisation,
 - ... après le lavage au lave-vaisselle,
 - ... lorsque vous travaillez des pâtes sans matière grasse (p. ex. génoise) ou des pâtes très compactes ou très humides.
- Sortez la grille du four et posez le moule dessus avant de le remplir. Cela facilite le transport.
- Avant de détacher la pâtisserie cuite du moule, laissez refroidir le moule pendant environ 10 minutes sur la grille. Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre le contenu cuit et le moule.
- Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.

Gâteau aux pistaches

Ingrédients pour la pâte

190 g de beurre mou, 25 g de crème de pistache,
215 g de sucre en poudre, 5 œufs (calibre M),
125 g de pistaches, 85 g de pépites de chocolat blanc,
85 g d'amandes moulues,
3 c.à.c. de poudre à lever (environ 3/4 de sachet),
210 g de farine, 1 pincée de sel,
100 g de yaourt grec

Ingrédients pour le glaçage

150 g de fromage frais, 50 g de beurre mou,
80 g de sucre en poudre, un peu de zeste de citron,
pistaches hachées

Préparation

1. Hacher finement les pistaches dans un hachoir.
Ensuite, bien mélanger avec la farine, les amandes et la poudre à lever.
2. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante: 160 °C) et graisser le moule.
3. Mélanger le beurre, la crème de pistache, le sel et le sucre en poudre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis ajouter les œufs un par un.
4. Ajouter maintenant le yaourt et le mélange de farine et de pistaches et mélanger énergiquement. Incorporer ensuite les pépites de chocolat blanc.
5. Verser la pâte à gâteau terminée dans le moule et la lisser.
6. Cuire dans le four préchauffé pendant environ 50 à 60 minutes. Vérifier la cuisson du gâteau à l'aide d'un bâtonnet.
7. Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant environ 30 minutes sur une grille à pâtisserie, puis le démouler.
8. Pour le glaçage, tamiser le sucre glace.
9. Fouetter le beurre avec le sucre glace tamisé jusqu'à ce qu'il devienne blanc et crémeux. Ajouter le fromage frais et le zeste de citron et mélanger jusqu'à ce que tout incorporé.
10. Étaler le glaçage terminé sur le gâteau à la pistache refroidi. Pour finir, parsemer de pistaches hachées.

Made exclusively for:

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