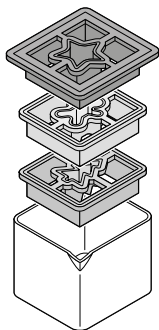


fr

Mode d'emploi et recette

- Grâce à son bec verseur, le récipient pratique permet de napper facilement les biscuits, avec du chocolat fondu, de la confiture, du caramel, etc.
- Le récipient sert seulement à effectuer des dosages pour le nappage. Il ne peut pas être utilisé pour chauffer un ingrédient ou faire fondre du chocolat ! Ne mettez pas le récipient au four à micro-ondes.
- Si vous n'utilisez pas les emporte-pièces, placez-les dans le récipient, conformément à l'illustration.
- Vous pouvez napper les biscuits avant ou après la cuisson, selon le nappage envisagé.
- Étalez la pâte de façon à ce qu'elle ne soit pas trop fine. N'appuyez pas trop sur les emporte-pièces. Cela évite de faire des trous dans la pâte et garantit que l'évidement des biscuits sera parfait.



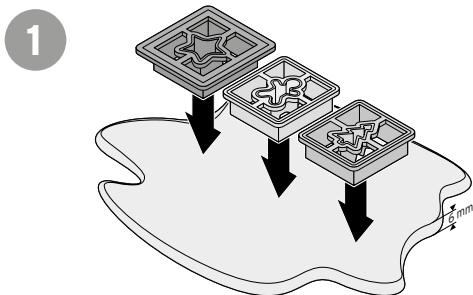
- Mieux vaut utiliser de la pâte provenant directement du réfrigérateur. En effet, lorsque la pâte se réchauffe, elle devient plus difficile à détacher des emporte-pièces. Le cas échéant, mieux vaut la remettre au réfrigérateur et travailler avec une autre portion bien refroidie. Cependant, si la pâte reste difficile à détacher, il faut la saupoudrer de farine avant d'entreprendre cette opération.
- Placez prudemment les pièces détachées avec une palette, un couteau plat, etc. sur la plaque de four, de façon à ne pas déformer les évidements des biscuits. Vous pouvez aussi placer l'ensemble des biscuits sur du papier sulfurisé pour les séparer en toute simplicité.

Nettoyage

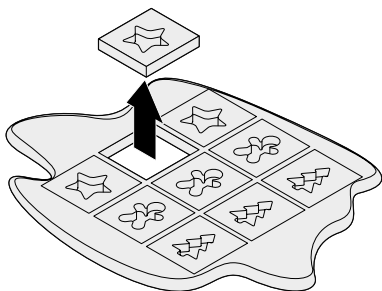
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez les emporte-pièces et le récipient à l'eau chaude, en utilisant un peu de produit vaisselle.

Tous les éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.

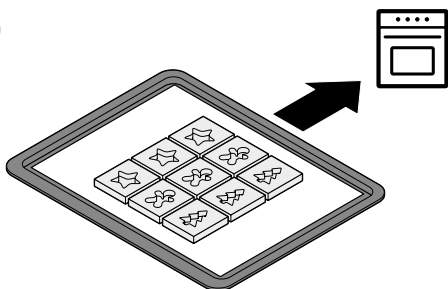
Utilisation



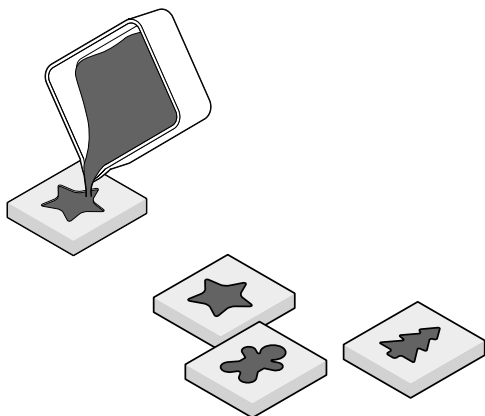
2



3



4



Recette des biscuits nappés

Pour la préparation d'env. 40 pièces

Temps de préparation : env. 1 heure

Temps de refroidissement : env. 30 minutes

Temps de cuisson : env. 10 minutes

Ingrédients

pour la pâte :

100 g de beurre tendre, 75 g de sucre,

1 œuf, 200 g de farine, 1 pincée de sel

pour le nappage, selon les goûts :

env. 100 g de chocolat / env. 150 g de confiture /

env. 150 g de purée de noix ou similaire

Préparation

1. Battre le beurre afin qu'il soit crémeux, ajouter le sucre et mélanger. Ajouter un œuf et mélanger à nouveau.
2. Ajouter la farine et le sel, pétrir avec le crochet d'un batteur ou à mains nues. Former une boule avec la pâte, la placer dans du film alimentaire et déposer au réfrigérateur pour une durée d'au moins 30 minutes.
3. Sortir ensuite la pâte du réfrigérateur et préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Ajouter un peu de farine sur le plan de travail, y étaler la pâte de façon à obtenir une épaisseur d'environ 6 mm. Détachez les différentes formes afin d'obtenir de petites pièces avec un évidement. Ne pas trop appuyer sur les emporte-pièces pour ne pas faire de trous dans la pâte !

4. Placer du papier sulfurisé sur une plaque de four, y poser les pièces détachées et faire cuire durant env. 10 minutes, jusqu'à ce que les bordures soient dorées. Laisser complètement refroidir. Préparer entre-temps le nappage : faire fondre le chocolat ou chauffer légèrement la purée de noix ou la confiture.
5. Ajouter le nappage dans le récipient et le verser prudemment dans les évidements des biscuits au moyen du bec verseur.
6. Faire éventuellement refroidir les biscuits et le nappage. Savourer.

Référence : 711 189

Made exclusively for:

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