

fr

Mode d'emploi et recette

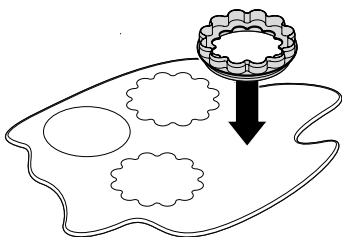
- L'emporte-pièce réversible permet de découper aussi bien des cercles que des fleurs. Vous pouvez ensuite les presser à l'aide d'un tampon dans des moules à muffins ou des plaques à muffins disponibles dans le commerce afin d'obtenir des moules décoratifs.
- L'idéal est de travailler la pâte directement au sortir du réfrigérateur. Lorsque la pâte se réchauffe, elle se décolle moins facilement de l'emporte-pièce. Dans ce cas, il est préférable de la remettre au réfrigérateur et de travailler une autre portion de pâte réfrigérée. Si vous avez malgré tout du mal à décoller la pâte, saupoudrez-la également de farine avant de poser l'emporte-pièce.
- Placez la plaque de pâte découpée à l'aide d'une spatule, d'un couteau plat ou d'un ustensile similaire sur ou dans le moule à muffins, puis appuyez délicatement avec le tampon pour l'enfoncer dans le moule.
- Préchauffez les moules à pâtisserie à blanc (par exemple avec des haricots secs en céramique ou similaire) afin de pouvoir les remplir ultérieurement.
- Selon la recette, vous pouvez également remplir les moules avec la garniture sucrée ou salée avant la cuisson.

Nettoyage

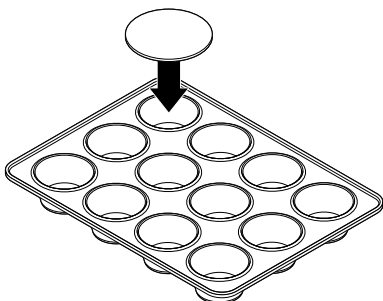
- Nettoyez l'emporte-pièce et le tampon avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Ces deux éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Ne le placez toutefois pas directement au-dessus des résistances.

Utilisation

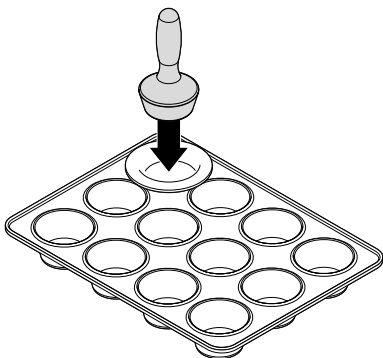
1



2



3



Référence: 723 576

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

Tartelettes à la pâte brisée et au fromage blanc aux fraises

Pour environ 12 pièces

Ingrédients pour la pâte brisée:

250 g de farine de blé type 405

120 g de beurre froid

50 g de sucre

1 c.c. de sucre vanillé

1 œuf (taille M)

Ingrédients pour la garniture:

200 g de fraises

200 g de fromage blanc maigre

400 ml de crème fouettée

120 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Zeste d'un citron

2 c.s. de jus de citron

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure).
2. Mélangez rapidement tous les ingrédients pour la pâte brisée jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Couvrez la pâte et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.
3. Étalez la pâte brisée sur un plan de travail fariné et découpez des fleurs ou des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
4. Placez la pâte découpée sur ou dans les moules d'un moule à muffins, puis appuyez délicatement avec le tampon pour l'enfoncer dans les moules.
5. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette avant la cuisson ou faites une cuisson à blanc.
6. Cuisez les moules à tartelettes dans le four préchauffé pendant environ 20 minutes, puis laissez-les refroidir.

7. Pour la garniture, lavez les fraises, coupez 6 d'entre elles en deux et réservez-les, réduisez le reste en purée. Mélangez la purée de fraises avec le fromage blanc, le jus et le zeste de citron.
8. Battez la crème fouettée avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'elle soit ferme, puis incorporez-la délicatement à la crème au fromage blanc et aux fraises et mettez au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
9. Versez la crème au fromage blanc et aux fraises dans les moules refroidis et garnissez chacun d'une demi-fraise.