

Moule à charnière à bord haut

 Fiche produit et recette

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

Référence: 723 583

Le revêtement antiadhésif

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement antiadhésif du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer le moule. Ne découpez pas le gâteau à même le moule.
- ▷ S'il arrive que le contenu attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. Essuyez-le immédiatement après afin d'éviter toute apparition de taches. **Le moule ne va pas au lave-vaisselle.**

Utilisation

- ▷ **Ne saisissez le moule chaud qu'avec des gants de cuisine ou objet similaire.** Posez toujours le moule chaud sur un support résistant à la chaleur.
- ▷ Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez-le également de farine. Vous pouvez aussi utiliser du papier sulfurisé.
- ▷ Selon son niveau de remplissage, le moule rempli peut être très lourd. Pour le transporter, ne le soulevez pas uniquement par l'anneau, **mais toujours par le fond**, sinon l'anneau pourrait se détacher du fond. Sortez la grille du four et posez le moule dessus avant de le remplir. Cela facilite le transport du moule rempli.
- ▷ Le cas échéant, placez une feuille de papier sulfurisé sur la grille ou la plaque de cuisson avant d'y poser le moule. Votre four restera ainsi propre au cas où de la pâte s'écoulerait du moule.

- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). Pendant ce temps, la pâte se stabilise et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.

Nettoyage

- Les temps de cuisson prolongés 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.
 - ▷ Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc.
 - ▷ Nettoyez si possible le moule directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle à poils doux.
 - ▷ Essuyez immédiatement toutes les pièces afin d'éviter la formation de taches. Rangez le moule dans un endroit sec.
 - Le moule ne va pas au lave-vaisselle.
-

Gâteau à la crème, au fromage frais et au citron

Ingrédients pour le gâteau au citron

400 g de beurre, à température ambiante

400 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

8 œufs

400 g de farine

1 pincée de sel

4 c.c. de poudre à lever

Jus de 2 citrons

Zeste râpé de 2 citrons

Ingrédients pour le glaçage au fromage frais et à la crème fraîche

400 g de crème entière

500 g de fromage frais

Zeste râpé de 2 citrons

4 sachets pour crème fouettée

1 sachet de sucre vanillé

Préparation du gâteau au citron

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure). Tapissez le fond du moule à charnière de papier sulfurisé et bien graisser les bords.
2. Mélangez le sucre, le sucre vanillé et le beurre à température ambiante dans un saladier jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis incorporez les œufs un à un.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la poudre à lever, le jus et le zeste de 2 citrons et une pincée de sel, puis ajoutez ce mélange aux ingrédients liquides de l'autre saladier. Mélangez bien le tout.
4. Versez la pâte dans le moule et lissez-la. Faites cuire au four pendant environ 60 minutes et vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dent. Si le gâteau devient trop foncé, recouvrez-le d'une feuille d'aluminium.
5. Retirez le gâteau cuit du four et laissez-le refroidir dans le moule pendant environ 10 minutes. Détachez ensuite délicatement les bords à l'aide d'un couteau et laissez refroidir complètement sur une grille à pâtisserie.

Préparation du glaçage au fromage frais et à la crème fraîche

1. Fouettez la crème entière avec 2 sachets pour crème fouettée jusqu'à ce qu'elle soit ferme et réservez au frais.
2. Entre-temps, mélangez le fromage frais avec 2 sachets pour crème fouettée, le zeste de citron râpé et le sucre vanillé. Incorporez la crème au mélange de fromage frais et mettez au frais pendant au moins 15 minutes.

Assemblage du gâteau

1. Une fois le gâteau au citron complètement refroidi, coupez-le horizontalement en quatre couches égales.
2. Disposez la première couche sur un plateau tournant et répartissez uniformément une portion de glaçage au fromage frais et à la crème fraîche dessus.
3. Déposez délicatement la couche de gâteau suivante, appuyez légèrement et recouvrez également de glaçage.
4. Répétez cette opération avec les deux couches suivantes.
5. Utilisez le reste du glaçage pour recouvrir uniformément le dessus et les côtés du gâteau. Appliquez d'abord une fine couche pour retenir les miettes et mettez au frais quelques instants, puis appliquez la couche finale et lissez.
6. Décorez à votre guise avec des fruits ou d'autres décorations.
7. Laissez le gâteau reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.