

Feuille de cuisson pour étoiles à la cannelle

Chère cliente, cher client!

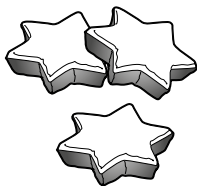
Jamais il n'aura été aussi facile de confectionner des étoiles à la cannelle de forme parfaite! La feuille de cuisson en silicone pour étoiles à la cannelle est extrêmement flexible et a un effet anti-adhérent. Ainsi, les étoiles à la cannelle sont particulièrement faciles à démouler.

Conçue en silicone alimentaire, cette feuille de cuisson résiste à des températures jusqu'à +200 °C et est lavable au lave-vaisselle.

Profitez dès maintenant de votre kit de pâtisserie en essayant la recette proposée dans ce livret.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article.

L'équipe Tchibo



Référence: 711 287

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.ch

Remarques importantes

-  ^{+200°C}
_{-20°C} La feuille de cuisson est conçue pour une plage de températures de -20 °C à +200 °C.

Lorsque vous utilisez la feuille de cuisson dans un four chaud, saisissez-la uniquement avec une manique ou autre.

-   Ne placez pas la feuilles de cuisson sur des flammes ouvertes, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments sur la feuille de cuisson ou dans les moules-étoiles et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus.
Cela endommagerait la feuille de cuisson.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez la feuille de cuisson et la feuille à chablons avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges à récurer.
-  La feuille de cuisson et la feuille à chablons passent aussi au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.
-  La feuille de cuisson convient à une utilisation au congélateur.
N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné!
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface de la feuille de cuisson. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement de la feuille de cuisson.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez la feuille de cuisson et la feuille à chablons à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu. Vous pouvez aussi laver les deux feuilles au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.

- ▷ Graissez ensuite les moules-étoiles de la feuille de cuisson avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les moules-étoiles, rincez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Graissez ensuite légèrement les moules-étoiles de la feuille de cuisson avec une huile alimentaire neutre.
- ▷ Sortez la grille du four et posez la feuille de cuisson dessus avant de remplir les moules-étoiles. Cela facilite le transport.
- ▷ À l'aide d'une cuillère, enfoncez la pâte dans les pointes des moules-étoiles. Vos étoiles à la cannelle auront ainsi un aspect bien uniforme après la cuisson.
- ▷ Utilisez la feuille à chablons uniquement pour appliquer la meringue. Retirez la feuille à chablons avant de mettre la feuille de cuisson dans le four.
- ▷ Laissez entièrement refroidir la feuille de cuisson sur la grille avant de démouler les étoiles à la cannelle. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les étoiles à la cannelle et la feuille de cuisson.
- ▷ Nettoyez la feuille de cuisson et la feuille à chablons de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Conseils utiles

Le résultat de la cuisson peut varier en fonction du type de four. Essayez éventuellement de régler le four sur une température un peu plus élevée et contrôlez la cuisson de temps en temps.

Battez la masse de blancs d'œufs pour le nappage aussi longtemps que possible, jusqu'à ce que la masse soit d'un liquide épais. Vous obtiendrez ainsi un joli résultat après la cuisson.

La cuisson d'étoiles à la cannelle exige un peu de doigté, même de la part de pâtissiers expérimentés. Soyez patient(e): à chaque cuisson, vos étoiles à la cannelle seront un peu plus belles. C'est en forgeant qu'on devient forgeron!

Recette des étoiles à la cannelle

Pour env. 24 étoiles | Préparation 1 h | Cuisson 15 min. | 80 kcal par étoile

Il vous faut: feuille de cuisson en silicone et feuille à chablons pour

24 étoiles à la cannelle

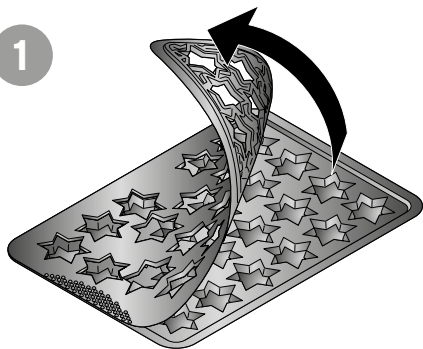
Ingrédients

2 blancs d'œuf	200 g d'amandes moulues (une moitié avec la peau, une moitié blanchies)
1 pincée de sel	
150 g de sucre glace	1 c.c. rase de cannelle en poudre
1/2 c.c. de jus de citron frais pressé	1 prise de clous de girofle en poudre

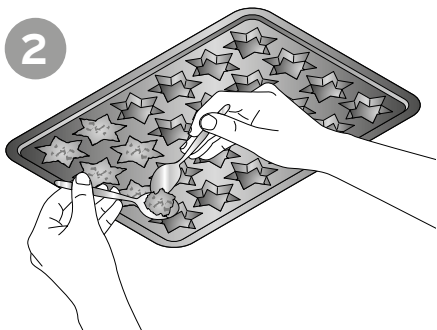
Préparation

1. Monter les blancs d'œufs et le sel en neige ferme avec les fouets du batteur électrique. Verser lentement le sucre glace en remuant. Ajouter le jus de citron et continuer à battre jusqu'à obtenir une **masse épaisse**. Prélever ensuite 3-4 cuillères à soupe de blanc en neige et les réserver pour le glaçage.
2. Mélanger les amandes avec la cannelle en poudre et les clous de girofle moulus. Mélanger délicatement le mélange d'amandes aux blancs en neige et travailler la masse jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler.
3. Préchauffer le four à 150 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 130 °C). Bien graisser les moules-étoiles de la feuille de cuisson avec de l'huile. À l'aide d'une cuillère à café humidifiée, répartir la pâte dans les moules-étoiles et la lisser. Veiller à ce que la pâte soit répartie jusqu'aux pointes des moules-étoiles.
4. Placer la feuille à chablons dessus et, à l'aide d'un couteau, d'une spatule ou autre, répartir uniformément et avec précision une **fine** couche de la masse de blancs en neige sur les étoiles. Retirer la feuille à chablons **avant** la cuisson.
5. Enfourner les étoiles à la cannelle env. 15 minutes sur la glissière du milieu. Les étoiles doivent rester bien claires. Retirer la feuille de cuisson du four et y laisser refroidir complètement les étoiles à la cannelle. Démouler ensuite délicatement les étoiles à la cannelle refroidies.

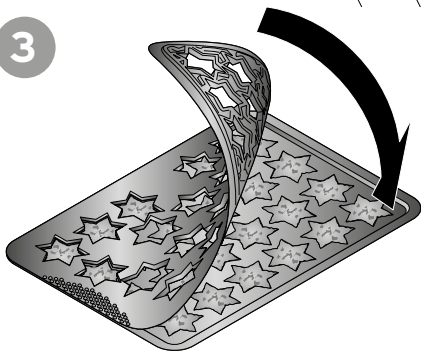
1



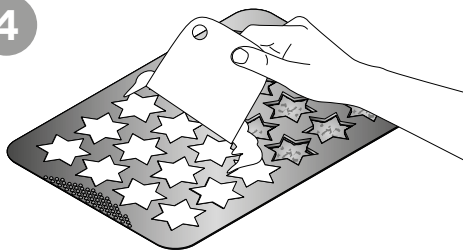
2



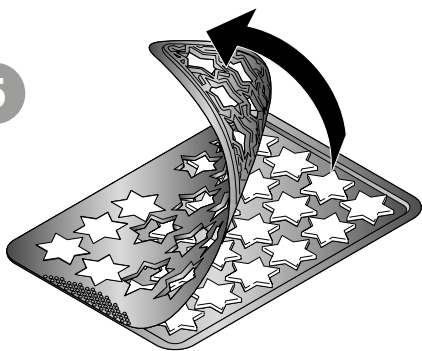
3



4



5



6

