

Moule en silicone pour petits sapins

 Fiche produit et recette

Le moule à petits sapins en silicone est extrêmement flexible et a un effet anti-adhésif. Ainsi, les petits gâteaux cuits se détachent facilement du moule.

Le moule en silicone convient au contact alimentaire, résiste à la chaleur et au froid, est indéformable, étanche et peut-être mis au lave-vaisselle.

Remarques importantes

-  Le moule est conçu pour une plage de températures de -20 °C à +200 °C.
-  Le moule convient à une utilisation au four ou au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four.
-  **Le moule devient très chaud lorsque vous l'utilisez dans le four!**
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. Toutefois, ne le placez 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 ni à la santé, ni à la qualité, ni au bon fonctionnement du moule.
- Le matériau du moule peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson si vous réalisez 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 à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
- Graissez ensuite légèrement les cavités avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- Rincez toujours les cavités à l'eau froide avant de les remplir.
- Graissez ensuite légèrement les cavités 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 remplir les cavités. Cela facilite le transport.
 - Avant de retirer les petits gâteaux cuits du moule, laissez refroidir le moule pendant env. 10 minutes sur la grille du four. Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre les petits gâteaux et le moule.
 - Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.
-

Petits gâteaux Sapins aux pommes et aux noix

Ingrédients (pour 8 pièces)

- 225 g de farine
- 1 1/2 c.c. de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 100 g de cassonade
- 1 c.c. de cannelle
- facultatif: 1 c.s. de sirop d'érable
- 75 g de beurre
- 4 œufs (taille M)
- 200 ml de babeurre
- 2 petites pommes
- 75 g de noix

Et aussi:

- beurre pour graisser les cavités

Temps de préparation: env. 30 minutes
(plus env. 25 minutes de cuisson)

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (chaleur supérieure/inférieure). Graisser finement les cavités du moule à sapin avec du beurre.
2. Pour les petits gâteaux, mélangez soigneusement la farine, la poudre à lever, le sel, le sucre et la cannelle dans un grand saladier.
Faire fondre le beurre et bien mélanger avec les œufs dans un deuxième saladier à l'aide d'un fouet. Incorporer le babeurre et mélanger à nouveau soigneusement le tout.
Ajouter ensuite le sirop d'érable facultatif pour plus de douceur.
3. Verser le mélange liquide sur le mélange sec et bien mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de parties sèches.
4. Éplucher et couper les pommes en quartier, en retirer le trognon et couper les quartiers en dés.
Hacher grossièrement les cerneaux de noix.
Ajouter les dés de pomme et les cerneaux de noix à la pâte et mélanger brièvement. Répartir uniformément la pâte dans les petits cavités.
5. Placer le moule dans le four préchauffé et faire cuire les petits gâteaux pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. Vérifier la cuisson des petits gâteaux en y enfonçant une pique.
Si les petits gâteaux ne sont pas encore entièrement cuits, les couvrir de papier alu sans serrer et prolonger le temps de cuisson de quelques minutes.
7. Détacher avec précaution les petits gâteaux des cavités et les laisser refroidir entièrement sur une grille à gâteau. Emballés à l'abri de l'air, les petits gâteaux restent frais pendant environ 2 jours.