

Petits moules à charnière

 Fiche produit et recette

Le revêtement antiadhésif

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement antiadhésif des moules, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer les moules. Ne découpez pas le gâteau à même les moules.
- ▷ 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 les moules à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. Essuyez les moules immédiatement après afin d'éviter toute apparition de taches. **Les moules ne vont pas au lave-vaisselle.**

Utilisation

- ▷ **Ne saisissez les moules chauds qu'avec des gants de cuisine ou objet similaire.** Posez toujours les moules chauds sur un support résistant à la chaleur.
- ▷ Enduisez les moules d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine ou utilisez du papier sulfurisé.
- ▷ Le cas échéant, placez une feuille de papier sulfurisé sur la grille ou la plaque de cuisson avant d'y poser les moules. Votre four restera ainsi propre au cas où de la pâte s'écoulerait des moules.
- ▷ 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

- ▷ 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 les moules 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 les moules dans un endroit sec.
- Les moules ne vont pas au lave-vaisselle.

Gâteau au chocolat

Ingrédients pour 2 petits moules à charnière

120 g de chocolat de ménage

2 œufs

60 g de beurre ramolli

1 cuillère à café de lait

70 g de sucre

3 cuillères à soupe bombées de farine

Préparation

1. Faites lentement fondre le chocolat au bain-marie.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œuf, battez les blancs en neige puis mettez-les au frais.
3. Mélangez les jaunes d'œuf, le beurre, le lait, la farine et le sucre.
4. Remuez quelques instants le chocolat fondu jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Mélangez-le aux jaunes d'œuf puis incorporez-y les blancs en neige.
5. Rincez les moules à l'eau chaude et graissez-les légèrement.
6. Versez-y la pâte et faites cuire environ 40 minutes à 175 °C (chaleur supérieure et inférieure). Laissez ensuite refroidir.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Référence: 700 452