

## Moule pour mini-tresses en pâte levée

 Fiche produit et recette

### Chère cliente, cher client!

Le moule en silicone est très souple et antiadhésif. Les mini-tresses sont ainsi très faciles à démouler et il n'est généralement pas nécessaire de graisser les empreintes.

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

Profitez dès maintenant de votre moule en essayant la recette proposée sur cette fiche.

Bon appétit!

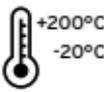
### L'équipe Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143999FV03X00XV · 2024-10 · 695 428

## Remarques importantes

-  Cet article est conçu pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
-  Cet article est uniquement prévu pour être utilisé au four ou au congélateur. Ne l'utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four.
-  Ne coupez jamais de nourriture ni n'utilisez d'objets tranchants dans l'article sous peine d'abîmer l'article!
-   Ne mettez jamais l'article directement sur une flamme, sur des plaques de cuisson ou sur le fond du four.
-  Lorsque vous sortez l'article du four, ne le faites qu'avec des gants de cuisine ou autres objets similaires.
-  L'article peut également être lavé au lave-vaisselle, mais ne le mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface de l'article. Cela ne nuit pas à la santé, ni à la qualité ou au bon fonctionnement de l'article.
- Le matériau de l'article 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 l'article à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
  - Graissez ensuite légèrement l'intérieur des empreintes avec une huile alimentaire neutre.
- 

## Utilisation

- Avant de remplir les empreintes, passez-les toujours à l'eau froide.
- Il n'est nécessaire de les graisser que dans les cas suivants:
  - ... avant la première utilisation,
  - ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
  - ... si la pâte ne contient pas de matière grasse (p. ex. génoise) ou si elle est très compacte.
- Avant de démouler les pâtisseries, laissez-les refroidir env. 5 minutes dans les empreintes, sur la grille du four. Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre les pâtisseries et les empreintes.
- Nettoyez l'article de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

# Petites tresses aux amandes en pâte levée

## Ingrédients (pour 4 pièces)

- 230 g de farine
- 15 g de levure fraîche
- 25 g de sucre
- 90 ml de lait tiède
- 1 œuf
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 c. s. d'amandes effilées

**Temps de préparation:** env. 150 min, temps de cuisson et de repos inclus

**Temps de cuisson:** 175 °C chaleur tournante, env. 25 min

## Préparation

1. Mettre la farine dans un saladier et faire un puits dans la farine. Émietter la levure dans le puits, ajouter le sucre, verser le lait tiède et mélanger légèrement le mélange levure-lait. Laisser lever 10 min. en couvrant.
2. Ajoutez l'œuf, le beurre et une pincée de sel et pétrissez le tout pour obtenir une pâte lisse. Laisser lever 45 min. en couvrant.
3. Graisser les cavités et les saupoudrer grossièrement d'amandes effilées. Pétrir une fois la pâte et la répartir uniformément dans les cavités. Laisser lever encore 45 min.
4. Préchauffer le four à 175 °C.
5. Faites cuire les tresses en pâte levée dans le four préchauffé pendant 25 min.
6. Laisser refroidir les tresses en pâte levée pendant env. 5 min. dans le moule sur la grille du four, puis les démouler.