

Moule à kouglof «fleur»

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!


Le moule à kouglof est extrêmement flexible et a un effet anti-adhérent. Ainsi, le gâteau cuit se détache 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.

Nous vous souhaitons de bien réussir votre recette!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

-  ^{+200°C}
_{-20°C} 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 l'intérieur du moule avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

- Rincez toujours le moule à l'eau froide avant de le remplir.
- Graissez ensuite légèrement le moule 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 le remplir. Cela facilite le transport.
- Avant de retirer le gâteau 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 le contenu cuit et le moule.
- Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.

Kouglof à la framboise et à la rose

Temps de préparation: env. 20 minutes
(plus env. 45 - 50 minutes de cuisson)

Ingrédients

Pour la pâte:

- 150 g de framboises congelées
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 300 g de farine
- 2 c. c. de poudre à lever
- 100 ml de lait
- 50 ml d'eau de rose, sinon de lait

Pour la décoration:

- 60 g de chocolat blanc
- Gel colorant alimentaire rose
- ou chocolat rose
(pas besoin de colorant alimentaire)
- Pétales de rose

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure). Rincer le moule avec de l'eau froide et laisser égoutter. Graisser ensuite légèrement avec une huile alimentaire neutre le cas échéant.
2. **Pour la pâte**, battre le beurre, le sucre et le sel pendant env. 5 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Ajouter les œufs un à un et mélanger pendant environ 1/2 minute.
4. Mélanger la farine et la levure.
5. Mélanger les framboises avec 1 c. s. du mélange de farine pour éviter que les framboises ne tombent au fond.
6. Ajouter le reste du mélange de farine avec le lait et l'eau de rose au mélange de beurre et remuer.
7. Incorporer les framboises. Verser la pâte dans le moule et la lisser.
8. Faire cuire dans le four préchauffé 45 - 50 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Piquer la pâte pour vérifier qu'elle est cuite. Prolonger le temps de cuisson de quelques minutes le cas échéant.
9. Retirer le moule du four et laisser refroidir pendant env. 10 minutes sur une grille à pâtisserie.
10. Démouler délicatement le kouglof encore chaud et le laisser refroidir entièrement sur une grille à pâtisserie.
11. **Pour la décoration**, hacher finement le chocolat et le faire fondre au bain-marie. Colorer en rose avec le gel colorant alimentaire et le verser en cercles sur le kouglof.
12. Décorer avec des pétales de rose et servir.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2025 EMF Verlag GmbH,

Tous droits réservés

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Référence: 695 691