

Plaque de cuisson avec couvercle de transport

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch

fr Fiche produit

Le revêtement antiadhésif

Le moule est équipé d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement le contenu après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus facile.

- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour cuire ou découper le contenu, ou encore pour nettoyer le moule.
- 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 le moule et le couvercle de transport à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- **Faites attention en sortant le moule chaud du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine. Vous pouvez aussi utiliser du papier sulfurisé.
- ▷ Avant de découper et démouler le gâteau, laissez refroidir le gâteau et le moule (au moins 10 minutes). Pendant ce temps, la pâte cuite 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 le moule directement après utilisation car les restes de pâte se détacheront mieux. Laissez toutefois le moule suffisamment refroidir avant de le nettoyer. Les restes de pâte tenaces s'enlèvent facilement avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle à poils doux et flexibles.
- ▷ Essuyez le moule et le couvercle de transport juste après les avoir lavés et rangez-les dans un endroit sec.
- Le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport dans le four chaud!**
- ▷ Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de mettre le couvercle de transport sur le moule.
- ▷ Avant de soulever le moule par les poignées, vérifiez que le couvercle est bien mis en place. Vous devez sentir et entendre les fermetures à pousser s'enclencher.

Retirer le couvercle de transport

- ▷ Sortez les fermetures latérales et enlevez le couvercle de transport.

Mettre le couvercle de transport

- ▷ Placez le couvercle de transport (avec les fermetures sorties) sur le moule.
- ▷ Poussez les fermetures entièrement vers l'intérieur. Vous devez sentir et entendre un clic d'enclenchement.

Gâteau au beurre

Ingrédients pour 1 plaque de four (20 parts de gâteau)

Pour la pâte:

500 g de farine
1 dé de levure (42 g)
250 ml de lait tiède
50 g de sucre
50 g de beurre mou
1 c.c. de zeste râpé d'un citron bio
1 pincée de sel

Pour la garniture:

250 g de beurre froid
200 g d'amandes effilées
150 g de sucre
1 c.c. de cannelle en poudre

Et aussi:

un peu de farine pour la préparation, un peu de beurre pour graisser la plaque de four

Préparation 45 min. | Repos 1 h 15 | Cuisson 25 min.

Chaque part contient env. 305 kcal, 5 g de protéines, 18 g de lipides, 30 g de glucides

Préparation

- Pour la pâte, mettre la farine dans un saladier et faire un puits au milieu. Effriter la levure à l'intérieur en ajoutant un peu de lait, 1 c.c. de sucre et un peu de farine du bord. Recouvrir cette pâte et la laisser lever pendant env. 15 min. dans un endroit chaud.
- Incorporer le reste du lait et du sucre, le beurre en flocons, le zeste de citron et le sel à la pâte levée. Pétrir tout d'abord avec les crochets du batteur électrique, puis à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Pétrir énergiquement la pâte jusqu'à ce que des bulles se forment et qu'elle se détache du bord du saladier. Laisser lever la pâte pendant env. 45 min. dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Pétrir énergiquement la pâte levée. Graisser la plaque de four. Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte selon les dimensions de la plaque, puis poser la pâte sur la plaque.

Conseil: Laisser reposer la pâte 5 min. avant de l'étaler pour éviter qu'elle ne se rétracte une fois posée sur la plaque.

Faire un petit rebord. Laisser lever encore 10 min. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).

- Pour la garniture, couper le beurre en petits morceaux. Appuyer avec deux doigts dans la pâte pour former des creux et déposer un petit morceau de beurre dans chaque creux. Répartir uniformément les amandes effilées sur la pâte. Mélanger le sucre et la cannelle et saupoudrer le tout sur la garniture. Faire cuire le gâteau au four (grille du milieu) pendant 20-25 min.

Gâteau aux cerises et à la crème aigre

Ingrédients pour 1 plaque de four (16 parts de gâteau)

Pour la pâte:

300 g de farine
3 c.c. de poudre à lever
150 g de séré maigre
75 g de sucre
1 pincée de sel
6 c.s. de lait
6 c.s. d'huile

Pour la garniture:

750 g de griottes
2 œufs
125 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
800 g de crème aigre
2 c.s. de jus de citron
1 c.c. de zeste râpé d'un citron bio
4 c.s. d'amandes en bâtonnets pour saupoudrer

Et aussi:

un peu de beurre pour graisser la plaque de four

Préparation 45 min. | Cuisson 30 min.

Chaque part contient env. 325 kcal, 6 g de protéines, 19 g de lipides, 33 g de glucides

Préparation

- Graisser la plaque. Pour la pâte, mélanger la farine et la poudre à lever dans un saladier. Ajouter le séré, le sucre, le sel, le lait et l'huile et pétrir le tout avec les crochets du batteur électrique. Étaler la pâte sur la plaque.
- Pour la garniture, laver les cerises, les égoutter et les dénoyauter. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).
- Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis ajouter la crème aigre, le jus et le zeste de citron. Étaler ce mélange sur la pâte, répartir les cerises dessus. Parsemer d'amandes en bâtonnets. Faire cuire le gâteau au four (grille du milieu) pendant env. 30 min. Laisser refroidir avant de servir.

Bon à savoir

Si votre pâte à base de séré et d'huile colle fortement au rouleau à pâtisserie lorsque vous l'étalez, c'est que vous avez utilisé un séré relativement humide: le séré vendu dans le commerce est effectivement plus ou moins humide selon les fabricants. Il est donc judicieux de l'égoutter dans une passoire avant la préparation afin d'enlever l'excédent de petit-lait, le cas échéant.

Variante plus raffinée

Pour la pâte, utilisez de la farine de blé ou d'épeautre complète finement moulue, remplacez le sucre par de la cassonade et ajoutez 1 1/2 à 2 pincées de vanille Bourbon moulue (en magasin bio ou diététique) à la crème aigre au lieu du sucre vanillé.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2025 Gräfe und Unzer Verlag GmbH

Tous droits réservés