

Tchibo

Outil à biscuits 3 en 1

 Fiche produit

Référence: 665 520

Remarques importantes

- Cet article n'est pas un jouet! Utilisation uniquement sous la surveillance d'un adulte.
- L'outil à biscuits convient pour découper et tamponner les pâtes à biscuits et à pain d'épices.
- Pour que le motif puisse être imprimé de manière optimale, travaillez toujours une pâte froide. La pâte ne doit pas être étalée trop finement. Étalez donc la pâte à une épaisseur minimum d'env 5-6 mm.
- Si, dans une recette, la pâte doit beaucoup lever, le motif imprimé sur le biscuit sera déformé.
- Appuyez doucement et pas trop fort sur le tampon à biscuit. Sinon, la pâte découpée sera trop aplatie.
- Pour ne pas abîmer les motifs, posez délicatement les biscuits découpés sur la plaque de four à l'aide d'une spatule, d'un couteau plat ou d'un objet similaire. Vous pouvez également découper les biscuits directement sur du papier sulfurisé, puis enlever simplement l'excès de pâte sur les bords.
- Faites cuire les biscuits rapidement après les avoir découpés afin que le motif ne s'étale pas.

Conseil: l'idéal est de travailler la pâte directement au sortir du réfrigérateur. Lorsque la pâte se réchauffe, elle se décolle moins facilement des emporte-pièces ou du tampon à biscuits. Dans ce cas, il est préférable de la remettre au réfrigérateur et de travailler une autre portion de pâte réfrigérée.

Si la pâte adhère toujours aux emporte-pièces ou se détache difficilement du tampon à biscuit, saupoudrez-la aussi de farine avant de la découper.

Nettoyage et entretien

- ▷ **Avant la première utilisation et dès que vous avez fini de vous en servir**, nettoyez les emporte-pièces ainsi que le rouleau à tampons et son couvercle à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- ▷ Vous pouvez éliminer les restes de pâte collés au niveau des emporte-pièces, du rouleau à tampons et du couvercle en utilisant une brosse à vaisselle à poils doux.
- ▷ L'outil à biscuits peut également être lavé au lave-vaisselle. Toutefois, ne placez pas le rouleau à tampons et son couvercle au-dessus des résistances.
- ▷ Séchez minutieusement les emporte-pièces directement après le nettoyage.

Recette des biscuits au beurre

Ingrédients

250 g de beurre mou	250 g de farine
1 œuf	125 g de fécule
125 g de sucre	1/2 sachet de poudre à lever
1 sachet de sucre vanillé	2 c.s. de crème liquide
1 pincée de sel	farine pour le plan de travail

Temps de préparation: env. 30 minutes
(plus temps de repos et de cuisson)

Préparation

1. Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel au batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
2. Mélanger la farine, la fécule et la poudre à lever, ajouter ce mélange et pétrir avec la crème jusqu'à obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 175 °C (150 °C chaleur tournante). Ensuite, étaler la pâte le plus régulièrement possible sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur d'env. 5 à 6 mm. Avec le tampon à biscuits, gaufrer le motif souhaité dans la pâte, puis découper celle-ci avec les emporte-pièces.
4. Détacher délicatement les biscuits découpés des emporte-pièces et les déposer sur une plaque de four froide recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner pour env. 12-15 minutes. Bien surveiller la cuisson pour que les biscuits ne brûlent pas!

Conseil: après la cuisson, vous pouvez décorer les biscuits refroidis à votre guise avec du glaçage ou de la couverture.

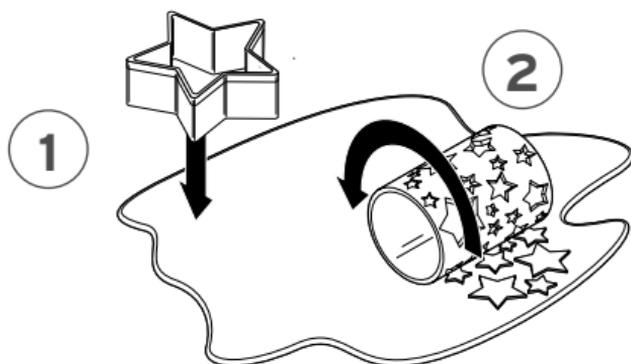
Recette:

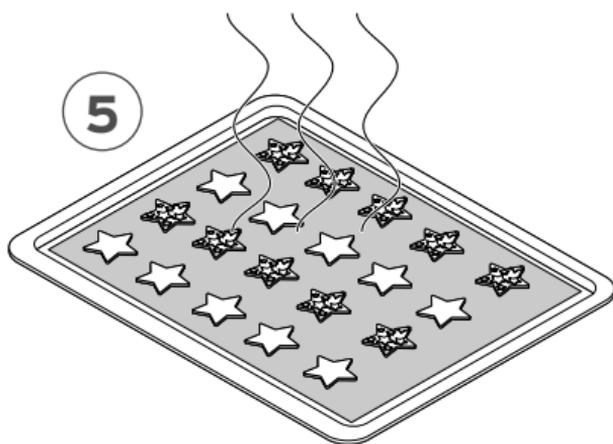
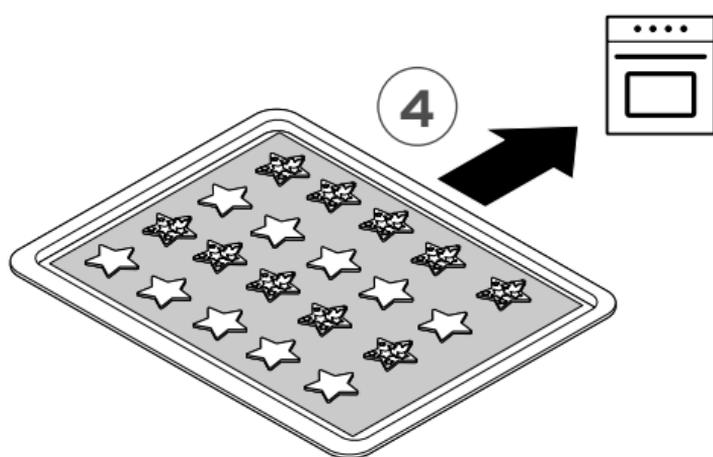
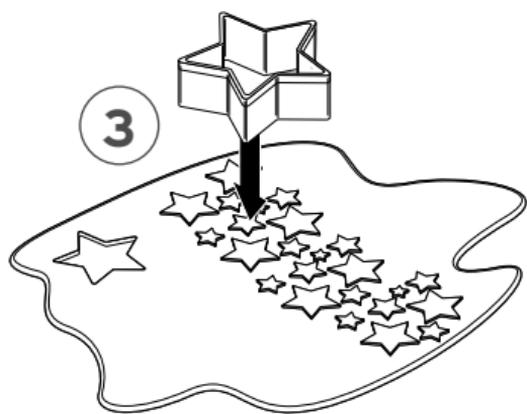
Droit de reproduction autorisé pour Tchibo GmbH

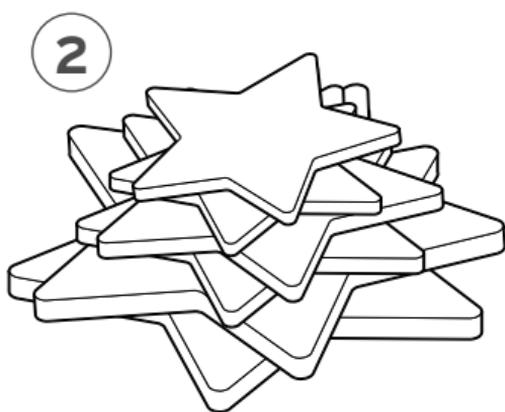
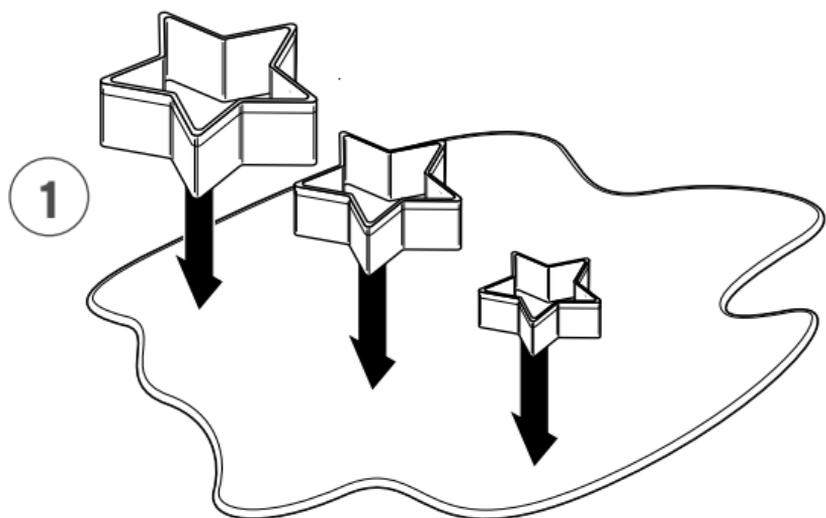
2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés.

Différentes créations de biscuits

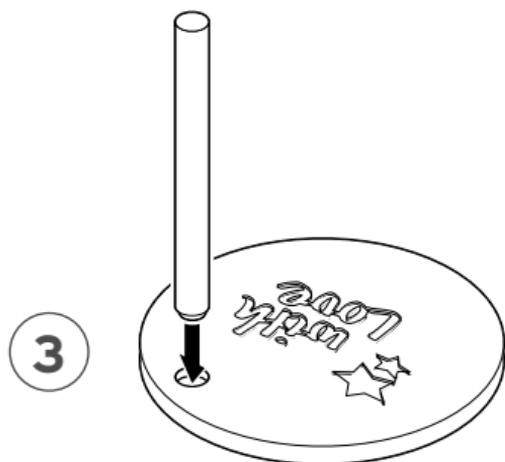
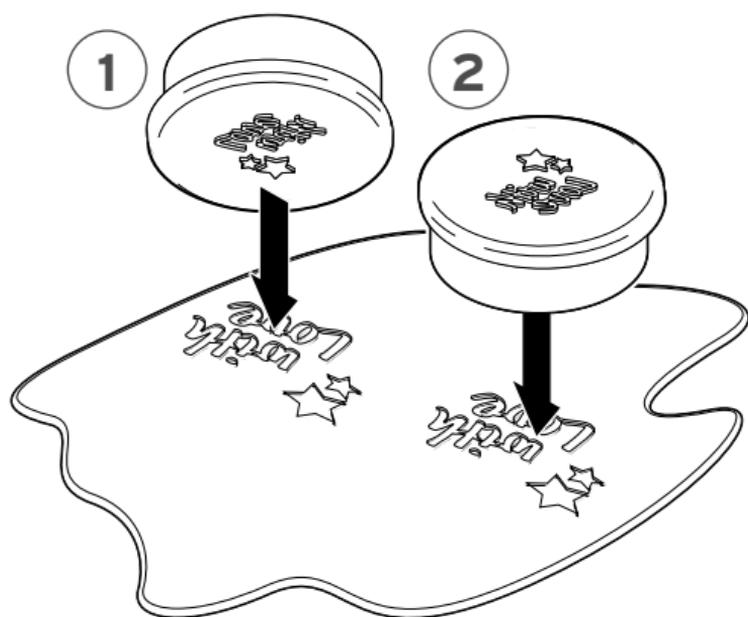






Conseil: collez les biscuits les uns sur les autres avec du glaçage ou de la couverture. Disposez toujours les biscuits en quinconce.

Plus il y a de biscuits, plus l'arbre sera haut.



Conseil: si vous souhaitez utiliser les biscuits plus tard comme étiquettes de cadeaux ou pour décorer le sapin, il suffit de faire un petit trou en haut (p. ex. avec une paille ou autre) avant la cuisson pour pouvoir les suspendre.

