

Moule à lapin de Pâques

 Fiche produit et recette

Chère cliente, cher client!

Le moule à lapin de Pâques est extrêmement flexible et a un effet anti-adhérent. Ainsi, le lapin de Pâques se détache facilement du moule.

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

Il s'utilise sur la plaque ou la grille du four.

Nous vous souhaitons de bien réussir votre recette!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

-  $+200^{\circ}\text{C}$
 -20°C Le moule est conçu pour une plage de températures de -20°C à $+200^{\circ}\text{C}$.
-  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 pas à la santé ni à la qualité ou 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.

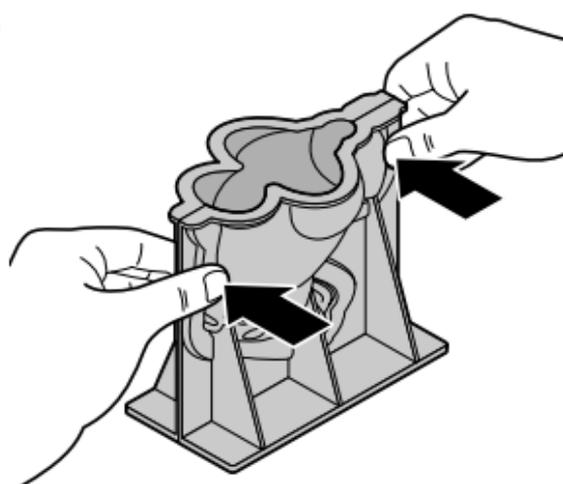
Avant la première utilisation

- 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 des moitiés du moule avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- Rincez toujours les moitiés du moule à l'eau froide avant de les remplir.
- Graissez ensuite légèrement les moitiés du 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.

1.

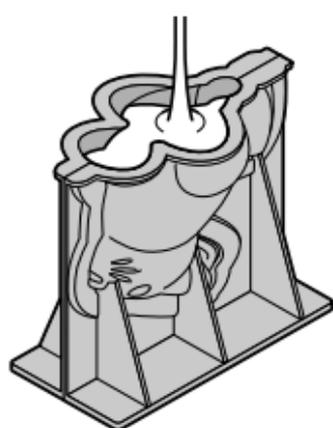


Assemblage:

Assemblez les deux moitiés du moule à l'aide de l'élément en silicone. Pour ce faire, appuyez fermement

sur le pourtour de l'élément en silicone. Pour finir, passez encore une fois vos doigts des deux côtés le long de l'élément en silicone pour qu'il soit bien fermé partout.

2.



Retirez la grille ou la plaque du four et placez le moule à l'envers dessus pour le remplir. Cela facilite le transport. Placez du papier sulfurisé ou un tapis de cuisson dessous. Ainsi, votre four restera propre même si un peu de pâte déborde.

Verser la pâte: remplissez le moule avec la pâte (p. ex. à l'aide d'une cuillère). Veillez à ce que la pâte coule bien jusqu'au fond et que le moule soit entièrement rempli. **Toutefois, ne cognez pas le moule sur le plan de travail et ne poussez pas non plus la pâte avec le manche de la cuillère ou un objet similaire, car les deux moitiés du moule pourraient alors se détacher l'une de l'autre!** Après avoir rempli le moule de pâte, attendez un peu jusqu'à ce que la pâte ait coulé jusqu'au fond avant de mettre le moule au four.

3. Faites cuire le lapin de Pâques selon la recette.
 4. Avant de retirer le lapin de Pâques du moule, laissez refroidir le moule pendant env. 10 minutes sur la grille du four ou sur une grille à pâtisserie. Pendant ce temps, la pâte cuite se stabilise et une couche d'air se forme entre le contenu cuit et le moule.
 5. Tirez ensuite délicatement sur les moitiés du moule pour en extraire le lapin de Pâques. Éliminez avec précaution les éventuels restes de pâte avec un couteau.
- Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.

Recette

Temps de préparation: env. 20 minutes plus env.
25 minutes de cuisson à 180 °C chaleur supérieure/
inférieure (chaleur tournante: 160 °C)

Ingrédients pour 1 lapin de Pâques

- 90 g de beurre mou
- 75 g de sucre
- 1/2 pincée de sel
- 2 œufs (taille M)
- 100 g de farine
- 1 c. c. de poudre à lever
- un peu de beurre ou de margarine pour graisser le moule

Pour garnir la pâte:

- chocolat, fruits, noix, etc. selon vos goûts

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante: 160 °C).
2. Mélanger le beurre ramolli avec le sucre et le sel dans un grand saladier et battre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
3. Ajouter les œufs un à un au mélange beurre-sucre et battre à nouveau.
4. Mélanger la farine avec la levure et incorporer à la pâte.
5. Garnir la pâte de chocolat, de fruits ou de noix selon vos goûts.
6. Graisser les moitiés du moule, les assembler à l'aide de l'élément en silicone, puis remplir le moule avec la pâte de la façon décrite sous « Utilisation ».
7. Mettre le moule dans le four préchauffé et faire cuire pendant env. 25 minutes.
8. Laisser ensuite refroidir le moule sur une grille à pâtisserie pendant env. 10 minutes.
9. Détacher délicatement le lapin de Pâques encore chaud des deux moitiés du moule de la façon décrite sous « Utilisation » et éliminer les éventuels restes de pâte. Laisser entièrement refroidir sur une grille à gâteau.

Made exclusively for:

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

Référence: 695 439