

Tapis de cuisson pour mini pains d'épices

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 140076AS56XXIV · 2024-06

Chère cliente, cher client!

Jamais il n'aura été aussi facile de confectionner des pains d'épices de forme parfaite!

Les deux tapis de cuisson en silicone sont extrêmement flexibles et ont un effet anti-adhésif. Ainsi, les pains d'épices cuits sont particulièrement faciles à démouler.

Avec la spatule pratique, vous étalez la pâte sans problème et de manière uniforme dans les cavités de cuisson, sans avoir les mains collantes.

Les tapis de cuisson conviennent aux aliments, résistent à une température jusqu'à +200 °C, ne se déforment pas, ne débordent pas, peuvent également être utilisés sans plaque de four et sont lavables au lave-vaisselle.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article.

L'équipe Tchibo

Référence: 690 385

Made exclusively for:

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

Remarques importantes

-  Les tapis de cuisson sont conçus pour une plage de température de -20 °C à +200 °C.
-  Les tapis de cuisson sont adaptés à une utilisation au micro-ondes.
-  Les tapis de cuisson sont adaptés à une utilisation au congélateur (p. ex. pour fabriquer des glaçons). Ne les utilisez pas pour un autre usage!
- La spatule ne résiste pas à la chaleur et ne doit pas être utilisée au four.
-  Lorsque vous utilisez les tapis dans un four chaud, saisissez-les uniquement à l'aide de maniques ou une protection similaire.
-   Ne placez pas les tapis sur des flammes ouvertes, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments dans les cavités des tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour les démouler. Les tapis de cuisson s'en trouveraient endommagés.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez les tapis de cuisson et la spatule à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
-  Les tapis de cuisson et la spatule sont également lavables au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.

Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer des colorations sombres de la surface des tapis de cuisson. Ces colorations ne sont pas nocives pour la santé, elles n'altèrent pas non plus la qualité ou le fonctionnement de l'article.

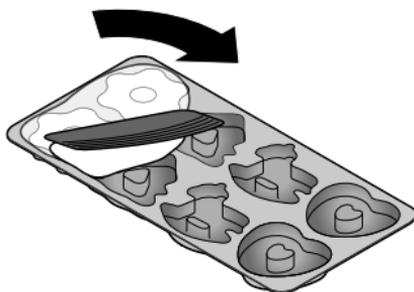
Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les tapis de cuisson et la spatule avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
Vous pouvez aussi laver les tapis de cuisson au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.
 - ▷ Graissez ensuite légèrement les deux tapis de cuisson avec une huile alimentaire neutre.
-

Utilisation

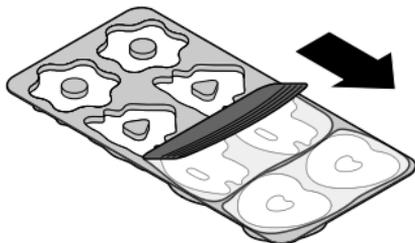
- ▷ Avant de les remplir, rincez toujours les cavités des tapis de cuisson à l'eau froide.
- ▷ Graissez ensuite légèrement les cavités des tapis de cuisson avec une huile alimentaire neutre.
Il n'est nécessaire de les graisser que dans les cas suivants:
 - ... avant la première utilisation,
 - ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
 - ... si la pâte est sans graisse (p. ex. génoise) ou très compacte (p. ex. pâte à pain d'épices).
- ▷ Pour porter les tapis de cuisson plus facilement lorsqu'ils sont remplis, placez-les éventuellement sur la grille ou la plaque de four.
- ▷ Avant de détacher les pains d'épices des cavités, laissez refroidir les tapis de cuisson env. 5 minutes sur la grille du four. Pendant ce temps, la pâte cuite pourra se stabiliser et une couche d'air se former entre les pains d'épices et les cavités de cuisson.
- ▷ Nettoyez les tapis de cuisson de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher.

1 Répartir la pâte dans les cavités.

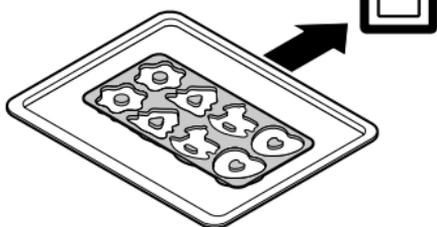


2 Enlever l'excédent de pâte.

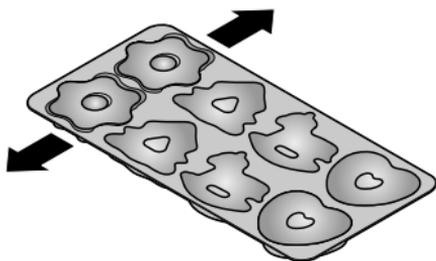
(Ne remplir les cavités qu'aux 3/4 environ)



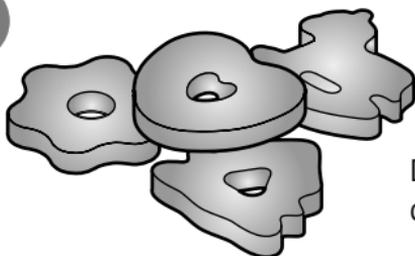
3 Faire cuire au four.



4 Détacher.



5



Décorer les pains d'épices selon vos goûts.

Mini pains d'épices

Temps de préparation: 35 minutes | Cuisson: 10 minutes
Total: env. 1 heure

Ingrédients (pour env. 16 pièces)

250 g de farine au choix (épeautre, blé, sans gluten)	3 c.s. d'huile de tournesol/ colza
2 c.c. de poudre à lever	150 ml de lait
100 g de sucre	75 g de miel
2-3 c.s. de cacao non sucré	Un peu de beurre/margarine pour graisser le moule
2 c.s. d'épices pour pain d'épices	Pour décorer:
1 c.c. de cannelle en poudre	Chocolat de couverture noir/ au lait entier
1 pincée de sel	Huile de coco

Préparation

1. Préchauffer le four

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) et graisser les cavités du tapis de cuisson pour pains d'épices.

2. Préparer la pâte

Pour la pâte, mélanger les ingrédients secs. Pour cela, mélanger brièvement la farine avec la poudre à lever, le cacao non sucré, le sucre, les épices pour pain d'épices, la cannelle et une pincée de sel.

3. Ensuite, mélanger l'huile avec le lait et le miel jusqu'à ce que les ingrédients soient bien liés.

4. Ajouter peu à peu les ingrédients liquides au mélange de farine en remuant constamment et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

5. Remplir le tapis de cuisson

Verser la pâte dans les cavités du tapis de cuisson et la lisser à l'aide de la spatule. Pour le remplissage, il est également possible d'utiliser une poche à douille avec grande douille perforée. (Si vous n'avez pas de poche à douille, un sachet de congélation fera l'affaire, il suffit d'en découper un coin). Les cavités ne doivent pas être remplies jusqu'au bord, car la pâte va encore lever pendant la cuisson.

6. Cuisson des pains d'épices

Faire cuire le tapis de cuisson rempli dans le four préchauffé sur la grille du milieu pendant env. 10 minutes à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).

- À la fin du temps de cuisson, retirez les pains d'épices du four et laissez-les refroidir brièvement dans le tapis de cuisson afin qu'ils ne se brisent pas lorsqu'ils seront démoulés. Ensuite, tirer délicatement tout autour du bord des cavités de cuisson pour détacher les pains d'épices. Laisser ensuite refroidir entièrement.

Conseil: si les pains d'épices ne se détachent pas ou s'émiettent trop en se détachant, passez délicatement un couteau émoussé le long du bord des cavités.

8. Décoration

Pour décorer, faire fondre le chocolat de couverture au bain-marie et ajouter l'huile de coco pour obtenir une consistance liquide et brillante. Décorer les pains d'épices avec du chocolat selon vos goûts.



Le matériau des tapis de cuisson peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.