



Moules en forme de fleur pour gâteaux à étages



Fiche produit et recette

Référence: 370 616

Le revêtement antiadhésif

Les trois moules sont équipés d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement des moules, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler les gâteaux ou nettoyer les moules. Ne découpez pas les gâteaux à même les moules.
- ▷ S'il arrive que les gâteaux attachent aux moules, utilisez une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les moules à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les immédiatement après afin d'éviter toute apparition de tâches. Les moules **ne vont pas au lave-vaisselle**.

Utilisation

- ▷ Enduisez les moules d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine.
- ▷ **Ne prenez les moules chauds qu'avec des gants de cuisine ou autre.** Posez toujours les moules sur une surface résistante à la chaleur.

- ▷ Avant de démouler les gâteaux, laissez refroidir les moules et les gâteaux (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.

Nettoyage

- ▷ Nettoyez si possible les moules directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle **à poils doux**. Essayez immédiatement les moules afin d'éviter la formation de taches. Les moules **ne vont pas au lave-vaisselle**.
- ▷ Rangez les moules dans un endroit sec.



www.fr.tchibo.ch/notices

Made exclusively for:

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

Gâteau à étages aux deux chocolats

Ingrédients (pour 16 pièces)

Pour la pâte:

5 œufs (taille M)
200 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
1 c.c. de sel
400 ml de lait fermenté
100 ml d'huile de tournesol
200 ml d'eau chaude
400 g de farine
1 sachet de poudre à lever
100 g de chocolat à cuire

Pour la garniture:

100 g de noisettes
100 g de sucre
20 g de beurre

Pour la crème:

6 feuilles de gélatine blanche
200 g de chocolat de couverture blanc
25 g de graisse de noix de coco
250 g de mascarpone
1 c.c. d'extrait de vanille
500 ml de crème fraîche liquide
50 g de sucre glace

Et aussi:

beurre pour graisser
sauce au caramel pour arroser le gâteau

Temps de préparation: env. 40 minutes (plus env. 60 minutes de cuisson, env. 30 minutes de refroidissement et env. 4 heures au frais).

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
Beurrer soigneusement les trois moules.

Pour la pâte, dans un saladier, battre les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le sel, le lait fermenté, l'huile et l'eau chaude. Mélanger tous les autres ingrédients dans un second saladier, puis battre le tout ensemble.

Pour réaliser ce gâteau à étages, 6 fonds sont nécessaires. Pour cela, étaler d'abord environ 280 g de pâte dans chacun des 3 moules et cuire au four pendant environ 9 minutes. Retirer ensuite les moules du four et, si nécessaire, détacher délicatement les fonds des bords à l'aide d'un couteau et les renverser sur une grille à gâteaux. Nettoyer ensuite les 3 moules, les sécher et les beurrer à nouveau. Les remplir ensuite avec le reste de pâte et cuire les 3 étages supplémentaires en procédant de la même façon.

Pour la décoration, faire revenir les noisettes dans une poêle sans matière grasse et réserver. Faire fondre le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter immédiatement le beurre et incorporer les noisettes dès que le beurre a fondu. Déposer le mélange de noisettes sur du papier sulfurisé et laisser prendre. Hacher ensuite grossièrement.

Pour la crème, tremper la gélatine dans de l'eau froide en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Hacher le chocolat blanc de couverture et le faire fondre au bain-marie avec la graisse de coco. Mélanger avec le mascarpone et l'extrait de vanille. Chauffer la gélatine mouillée dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Y ajouter 1 cuillère à soupe de mélange de mascarpone. Incorporer ce mélange au reste de la crème de mascarpone. Placer la préparation au réfrigérateur pendant environ 15 minutes. Fouetter la crème et l'incorporer à la crème au mascarpone gélifiée.

Garnir les fonds avec un peu moins de 160 g de crème chacun, sans étaler la crème jusque sur les bords, et les superposer les uns sur les autres. Répartir en nuage le reste de crème sur la couche supérieure, saupoudrer d'environ 3 cuillères à soupe de sauce caramel et pour terminer, répartir la nougatine sur le dessus. Réfrigérer au moins 4 heures avant de servir.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés