

PRÉPARATION



30 min

CUISSON



30 min



Moule Carré
Réf. FM 360

INGRÉDIENTS

Pour 8 à 10 personnes :

- 50 g de chocolat noir GOURMANDISES®
- 70 g de beurre demi-sel
- 40 g de miel de sapin (2 cuillères à soupe)
- 3 oeufs
- 70 g de sucre roux
- 50 g de crème fraîche épaisse (5 cl)
- 1 cuillère à soupe d'extrait de café
- 1 pincée de sel

- 30 g de sucre semoule
- 120 g de noix hachées
- 40 g de farine complète
- 3 g de bicarbonate (1 cuillère à café rase)
- 20 g de Maïzena



Moelleux aux Noix

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) puis placez votre moule sur la plaque perforée.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le beurre et le miel. Mélangez.

Dans un cul-de-poule, faites blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre roux.

Ajoutez la crème fraîche épaisse, l'extrait de café et la pincée de sel. Ajoutez le mélange au chocolat puis mélangez bien.

Montez les blancs en neige avec le sucre semoule, serrez-les bien puis incorporez-les au mélange précédent.

Répartissez 1/3 des noix hachées dans le moule carré.

Tamisez ensemble la farine complète, le bicarbonate et la Maïzena. Ajoutez le reste des noix.

Versez l'ensemble en pluie dans la préparation puis mélangez à la spatule.

Remplissez le moule de préparation puis faites cuire 30 à 35 minutes à 180°C (th. 6).

Démoulez à froid.

Conseils d'utilisation

Suivez ces quelques recommandations pour l'utilisation et le rangement de vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN®, ils vous donneront entière satisfaction pour longtemps.

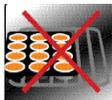
CUISSON AU FOUR

Vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN® vont au four jusqu'à 270°C (th. 9).



1. Afin de faciliter la manipulation et d'avoir une bonne circulation de l'air lors de la cuisson, placez votre FLEXIPAN® sur une plaque aluminium perforée avant de verser votre préparation.

2. Versez la pâte ou la préparation dans votre moule, sans graissage préalable. Pour la toile SILPAT®, déposez votre préparation sur le côté lisse : le côté granité est destiné à éviter le glissement de la toile SILPAT® sur la grille.



3. Mettez votre grille dans le four en veillant à ce que les plaques et toiles ne touchent pas les parois. Si vous utilisez un four à gaz, déposez la lèchefrite sur le fond du four avant de débiter la cuisson. L'utilisation des FLEXIPAN® nécessite une adaptation des temps et températures de cuisson en fonction du four utilisé. La cuisson sera plus rapide dans un four à chaleur tournante que dans un four électrique traditionnel.

4. Démoulez votre gâteau ou votre préparation en renversant le moule et le gâteau dans un plat ou en « pelant » le moule autour du gâteau.

CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES

Posez votre moule ou toile vide sur le support (plateau de verre ou autre) prévu à cet effet, puis remplissez-le.

CONGÉLATION

Vous pouvez utiliser vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN®, jusqu'à -40°C. Si vous souhaitez congeler des pâtes ou des liquides, versez la préparation dans le moule posé au préalable sur un support. Le démoulage se fera sans difficulté.

Ce même moule peut servir, immédiatement après, pour la cuisson. Vous pouvez également y congeler des préparations cuites et réaliser des glaces.

ENTRETIEN

L'entretien de vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN® est très simple. Avant et après utilisation, passez-les simplement sous l'eau très chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle sur une éponge douce. L'égouttage s'opère en secouant vivement. Usage après usage, il peut arriver que votre toile SILPAT® se tache, surtout à fortes températures. Cela n'altère pas, néanmoins, ses qualités.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

• Ne jamais mettre vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN® directement sur la flamme, sur toute plaque de cuisson ou trop près du gril.



• Ne jamais y couper vos préparations.



• Ne jamais utiliser d'éponges abrasives, ni de détergents agressifs.

• Ne jamais plier vos toiles SILPAT® et SILPAIN® mais les rouler.



• Ne jamais ranger vos FLEXIPAN® et SILFORM® sous d'autres plats lourds.

Cette fiche vous est offerte
par votre Conseiller(ère) :