MOULE À MOLLY CAKE

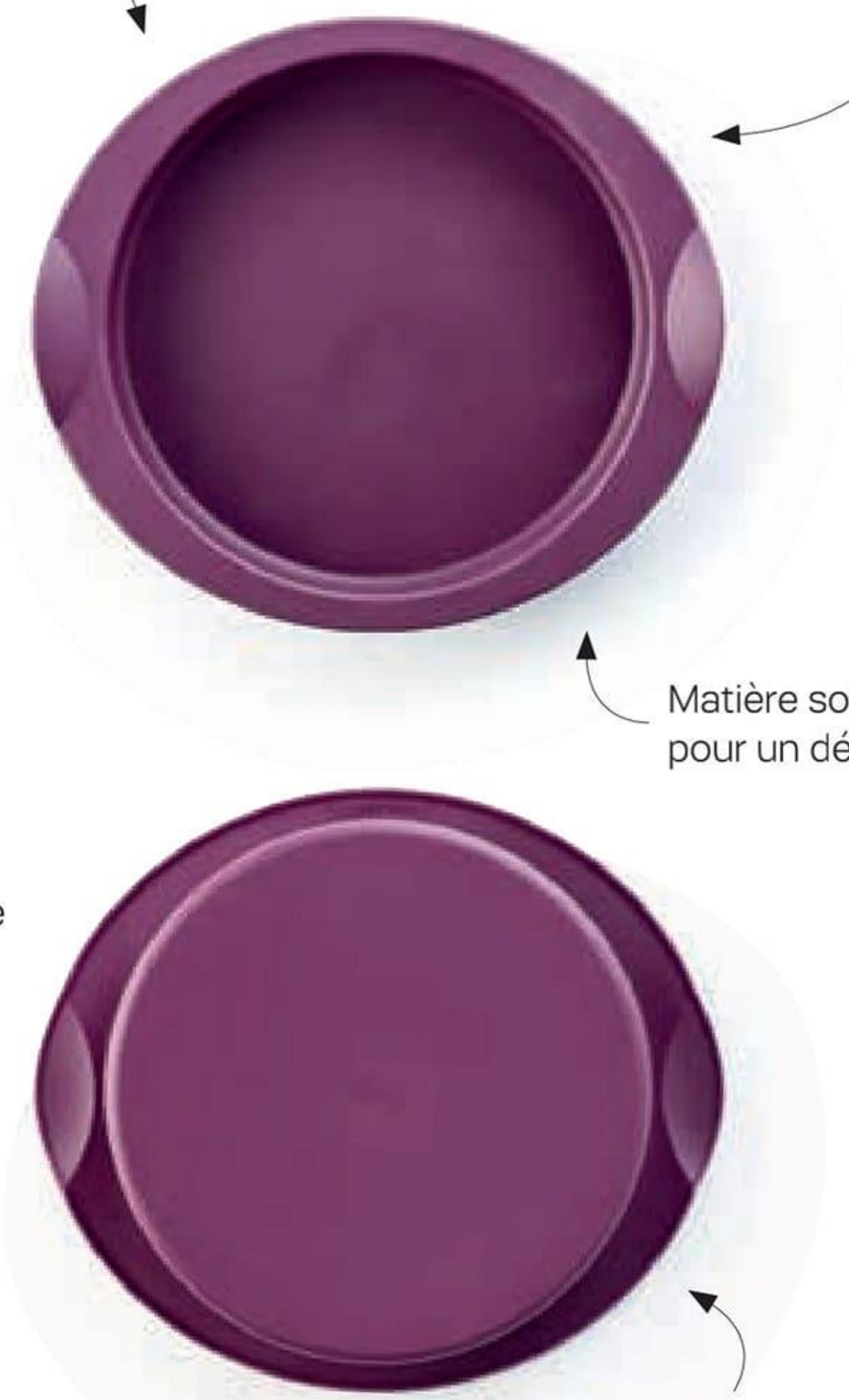
Tupperware®

IL ÉTAIT UNE FOIS...
LE MOLLY CAKE

Que ce soit pour un anniversaire, une fête de famille, des fiançailles ou même un mariage, le Moule à molly cake sera un allié précieux pour laisser libre cours à votre imagination et créer des gâteaux féériques, spectaculaires ou romantiques.

Bords droits pour une bonne stabilité des gâteaux à étages

Diamètre et hauteur étudiés pour des cuissons ultra rapides au micro-ondes (capacité de 500 ml)



Matière souple, 100% silicone, pour un démoulage facile

Poignées pour une prise en main facilité

Large rebord pour plus de rigidité. Parfait pour les préparations très liquides

Indispensable pour réaliser des gâteaux vertigineux en 30 mn chrono, le Moule à molly cake saura vous accompagner pour réaliser des préparations pour 2 à 10 personnes.

RÉUSSIR LES RECETTES

- Léger, durable, le Moule à molly cake convient aux températures de - 25°C à + 220°C et passe ainsi facilement du congélateur, au réfrigérateur, au four ou au micro-ondes.
- Sa taille permet de placer plusieurs moules sur la grille du four.
- Respectez le mode de cuisson (chaleur traditionnelle ou chaleur tournante) indiqué dans les recettes.
- Les temps de cuisson indiqués peuvent varier en fonction du four et du micro-ondes.
- La cuisson des gâteaux au four à micro-ondes doit se faire à une puissance moyenne et la quantité de levure chimique doit être respectée pour éviter les débordements.
- Les gâteaux cuits au micro-ondes doivent être dégustés de préférence dans la journée.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Pour faciliter les manipulations, placez le Moule à molly cake sur la grille ou la lèchefrite du four parfaitement propre et froide ou sur le plateau du micro-ondes, avant de verser la préparation.
- Lavez le Moule à molly cake avant et après chaque usage, et séchez-le avec attention afin de retirer le maximum de résidus de graisse (résidus blancs).



TOURTE ÉPICÉE À L'AGNEAU



15 mn



± 35 mn
Th 6 ou 180°C



± 10 mn



10 mn

INGRÉDIENTS

POUR 2 À 4 PERSONNES

Pâte

- 200 g de farine
- 2 ml de sel
- 115 g de beurre froid
- 15 ml de vinaigre de cidre
- 60 ml d'eau très froide

Farce à l'agneau

- 1 éclat d'ail
- 2 échalotes
- 150 g d'agneau haché
- 15 ml de vinaigre blanc
- 25 g de raisins secs blonds
- 10 ml de concentré de tomate
- 15 ml de garam masala
- 2 ml de sel
- 25 g de petits pois surgelés
- 30 ml de persil haché
- 1 œuf

PRÉPARATION

1. Mixez tous les ingrédients de la pâte (**Extra Chef**) jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Terminez à la main pour former une boule.

2. Divisez la pâte en 2 (2/3 et 1/3) et étalez les 2/3 en un cercle de 20 cm de Ø (**Rouleau Modulo** rempli d'eau froide et **Feuille à pâtisserie**). Piquez la pâte avec une fourchette et placez-la dans le **Moule à molly cake** en remontant bien sur les bords.

3. Réservez la pâte restante au réfrigérateur.

4. Dans une poêle, faites revenir 5 mn l'ail et l'échalote hachés (**TurboTup**) avec l'agneau haché.

5. Ajoutez le vinaigre blanc, les raisins secs, le concentré de tomate, le garam masala, le sel, les petits pois surgelés et le persil haché, mélangez (**Cuiller plate**) et poursuivez la cuisson environ 5 mn.

6. Étalez la pâte réservée en un cercle de 16 cm de Ø (Rouleau Modulo et Feuille à pâtisserie).

7. Étalez la farce dans le Moule à molly cake, recouvrez avec le deuxième cercle de pâte et soudez bien les bords.

8. Faites de petites entailles sur le dessus de la pâte et dorez-la avec l'œuf fouetté (**Pinceau silicone Pro**).

9. Faites cuire environ 35 mn, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Laissez reposer 10 mn avant de démouler et de servir.



SANDWICH CAKE

30 mn

± 40 mn
Th 6/7 ou 200°C

Repos
4 mn

INGRÉDIENTS

POUR 8 À 10 PERSONNES

Pain de mie express

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (± 11 g)
- 5 g de sel (± 5 ml)
- 500 ml de lait ½ écrémé
- 200 ml de bière

Garniture et décor

- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 1 pot de fromage frais fouetté nature ou parfumé (± 150 g)
- 200 g de concombre lavé
- 3 tranches de saumon fumé
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 100 g de tomates cerises (différentes couleurs)
- 50 g de radis ronds

PRÉPARATION

1. Mélangez la farine, la levure et le sel (**Pichet gradué 1,25 l**). Faites un puits et versez le lait et la bière en fouettant (**Fouet plat métallique**) jusqu'à l'obtention d'une pâte semi liquide homogène.

2. Répartissez la moitié de la pâte dans 2 **Moules à molly cake** posés sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.

3. Laissez-les reposer 2 mn avant de les démouler sur une grille et de les laisser refroidir.

4. Faites de même avec le reste de pâte (étapes 2 et 3).

5. Fouettez la crème liquide en chantilly (**Speedy Chef 2** vitesse 1). Ajoutez le fromage frais et mélangez (vitesse 2) afin d'avoir un mélange onctueux et lisse.

6. Déposez le premier pain de mie sur le plat de service. Étalez en fine couche (**Spatule à crêpes**) 30 ml de préparation au fromage, déposez des rondelles de concombre (**Speedy Mando**) et une tranche de saumon coupée en lamelles. Recommencez cette opération 2 fois.

7. Superposez le dernier pain de mie et recouvrez l'ensemble avec le reste de préparation au fromage (Spatule à crêpes).

8. Décorez les côtés avec des brins de ciboulette et le dessus avec des tomates cerise et des rondelles de radis (Speedy Mando). Conservez au frais jusqu'au moment de servir avec une salade.





GÂTEAU AUX AMANDES



10 mn



± 5 mn
à 600 watts



15 mn

INGRÉDIENTS
POUR 4 À 6 PERSONNES

- 100 g de poudre d'amandes
- 2 ml de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 60 g de sucre (± 60 ml)
- Zeste d'une orange non traitée
- 45 ml d'huile
- 5 ml de vanille liquide
- 45 ml d'amandes effilées
- Sucre glace

PRÉPARATION

1. Mélangez dans un bol (**Bol 1 l**) la poudre d'amandes, la levure et le sel (**Fouet mélangeur**).

2. Blanchissez en fouettant vivement (**Speedy Chef 2** vitesse 1) les œufs et le sucre. Ajoutez le zeste d'orange, l'huile, la vanille et mélangez (vitesse 1).

3. Saupoudrez la moitié des poudres et mélangez (vitesse 2) pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez le reste des poudres et finissez de mélanger.

4. Posez le Moule à molly cake sur le plateau du micro-ondes, répartissez les amandes effilées et recouvrez avec la pâte. Faites cuire environ 5 mn à 600 watts. Laissez reposer 15 mn avant de démouler délicatement.

5. Saupoudrez de sucre glace et servez



GÂTEAU ARC-EN-CIEL

20 mn

± 10 mn
à 600 watts

INGRÉDIENTS
POUR 8 À 10 PERSONNES

- 6 œufs
- 200 g de sucre (± 200 ml)
- 200 g de farine
- 8 ml d'huile
- ± 8 ml de vanille liquide
- Quelques gouttes de colorants alimentaires (4 couleurs différentes)

Glaçage

- 150 g de mascarpone
- 300 g de crème liquide entière très froide
- 50 g de sucre glace
- Décor au choix

PRÉPARATION

1. Fouettez (**Speedy Chef 2** vitesse 1), 3 œufs avec 100 g de sucre pour que le mélange triple de volume.

2. Ajoutez la moitié de la farine et fouettez (vitesse 2). Versez la moitié de l'huile et de la vanille puis mélangez (vitesse 2).

3. Séparez la pâte en 2 quantités égales (**Raviers 600 ml**) et ajoutez quelques gouttes de colorant dans chaque pâte (1 couleur par pâte).

4. Versez une pâte dans le **Moule à molly cake** et faites cuire environ 2 mn 40 à 600 watts. Démoulez et faites de même avec l'autre pâte colorée (Moule à molly cake propre).

5. Pendant ce temps, préparez les 2 autres pâtes, comme indiqué ci-dessus (étapes 1 à 3), puis faites-les cuire. Laissez les 4 gâteaux refroidir.

6. Fouettez en chantilly (Speedy Chef 2 propre, vitesse 1) la crème liquide avec le mascarpone et le sucre glace.

7. Nappez (**Spatule silicone**) chaque gâteau d'une bonne couche de chantilly au mascarpone, montez le gâteau et décorez le avec le reste de chantilly mascarpone et la décoration de votre choix. Conservez au réfrigérateur jusqu'au service.



GÂTEAU MALTESER®



30 mn



± 12 mn
à 600 watts



± 2 mn 30
à 360 watts



11 mn

INGRÉDIENTS
POUR 8 À 10 PERSONNES

Gâteau

- 5 œufs
- 125 g de beurre fondu
- 5 ml de vanille liquide
- 30 g de sucre (±30 ml)
- 100 g d'Ovomaltine® (±200 ml)
- 180 g de farine
- 5 g de levure chimique

Décor

- 150 g de crème liquide entière
- 150 g de chocolat noir dessert
- 400 g de Malteser®

PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients du gâteau dans l'ordre et mélangez-les (**Speedy Chef 2** vitesse 2) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2. Pesez 200 g de pâte dans le **Moule à molly cake** posé sur le plateau du micro-ondes, lissez (**Spatule silicone**) pour répartir la pâte uniformément dans le moule et faites cuire environ 3 mn à 600 watts.

3. Laissez reposer 2 mn avant de démouler le gâteau sur une grille et de le laisser refroidir.

4. Procédez ainsi 3 fois avec le reste de pâte (Moule à molly cake propre).

5. Faites chauffer (**Pichet MicroCook 1 l**) la crème liquide avec le chocolat en morceaux, environ 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 3 mn avant de mélanger (**Fouet mélangeur**).

6. Superposez les gâteaux en les collant (**Spatule à crêpes**) avec 30 ml de crème au chocolat.

7. Recouvrez le gâteau avec le reste de crème au chocolat en commençant par le dessus puis en l'étalant doucement et uniformément sur les côtés.

8. Disposez le gâteau sur le plat de service et décorez-le avec les Malteser® en commençant par le bas et en terminant par le dessus. La crème en refroidissant va coller les Malteser® au gâteau.

9. Conservez au réfrigérateur jusqu'au service.

GÂTEAU AU CITRON MERINGUÉ



30 mn



± 10 mn à 600 watts



8 mn



± 15 mn Th 7 ou 210°C

INGRÉDIENTS POUR 8 À 10 PERSONNES

Gâteau citron

- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 4 œufs
- 1 citron non traité
- 250 g de sucre (± 250 ml)
- 250 g de farine
- 5 ml de levure chimique

Meringue

- 4 blancs d'œufs
- 50 g de sucre glace

PRÉPARATION

1. Fouettez la crème liquide en chantilly (**Speedy Chef 2** vitesse 1)

2. Ajoutez dans l'ordre, les œufs, le jus et le zeste de citron (**Set-en-un**), le sucre, la farine, la levure et mélangez doucement (vitesse 2).

3. Versez 220 g de pâte dans le **Moule à molly cake** posé sur le plateau du micro-ondes, lissez (**Spatule silicone**) pour répartir la pâte uniformément dans le moule et faites cuire environ 2 mn 30 à 600 watts.

4. Laissez reposer 2 mn avant de démouler le gâteau sur une grille et de le laisser refroidir.

5. Procédez ainsi 3 fois avec le reste de pâte (Moule à molly cake propre).

6. Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre glace (Speedy Chef 2 propre, vitesse 1 et 2, si besoin) pour obtenir une belle meringue.

7. Superposez les gâteaux (**Feuille à rebords** posée sur la grille froide du four) en étalant 50 ml de meringue entre chaque (**Spatule à crêpes**).

8. Répartissez le reste de meringue sur le gâteau (Spatule à crêpes) et faites dorer la meringue environ 15 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 7 ou 210°C. Servez-le immédiatement.

Astuce : Montez le gâteau sur une plaque de cuisson comme indiqué (étape 7), recouvrez-le avec le reste de meringue et faites le dorer avec un chalumeau de cuisine. Servez-le immédiatement.

