

FEUILLANTINE AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 30 mini-triskell – 2 plaques :

1 tablette de chocolat pralinoise – 1 paquet de gavottes (crêpes dentelles) – 50 gr d'amandes hachées grillées – 20 gr de noisettes hachées grillées.

Préparation : 15 mn

Faire fondre au micro-ondes le chocolat « pralinoise ». Concasser les gavottes. Griller les amandes hachées et les noisettes hachées. Laisser refroidir.

Laisser tiédir le chocolat, y ajouter les gavottes concassées, les amandes et noisettes grillées. Mélanger le tout. Garnir les moules mini-triskell et laisser refroidir. Démouler et servir avec le café pour exemple.

MINI – GLACES FRAMBOISES

Pour agrémenter un dessert, vous pouvez faire un sorbet de fruit en forme de mini-Triskell :

Ingrédients pour 15 mini-Triskell : 1 plaque

80 gr de framboises fraîches – 75 gr. sucre en poudre dont un sachet de sucre vanillé – 80 gr de lait entier.

Préparation : 5 mn

Mixer les ingrédients assez longtemps afin de faire disparaître les pépins de framboises. Verser dans les mini-Triskell, et mettre à congeler.

Servir avec de la glace vanille, des fruits rouges, groseilles, fraises, framboises etc... Mettre quelques amandes effilées sur l'ensemble pour la présentation.

Les moules MOLDÉO résistent à la congélation jusqu'à -60° , pensez à faire des glaçons en mini-Triskell, le résultat est garanti !!!

CONSEILS - TRUCS - ASTUCES

Mettez toujours votre moule sur la plaque de cuisson avant de le remplir. Après avoir rempli votre moule avec la préparation, vous pouvez lisser à l'aide d'une petite cuillère trempée dans de l'eau tiède, pour éviter que cela colle.

Pour mieux démouler un produit congelé, le sortir quelques minutes avant de servir, ou bien passez le dessous du moule délicatement sous l'eau tiède.

Si vous souhaitez mieux manipuler votre moule au démoulage, vous pouvez le couper simplement avec une paire de ciseaux au milieu.

Les recettes proposées sur ce livret ou sur tout autre livre de recettes spéciales moules souples demandent un dosage précis des ingrédients, c'est pourquoi il est souhaitable de vous munir d'une balance électronique.

Astuce ! : j'utilise un biberon d'enfant pour les dosages en cl et ml, c'est pratique.

Lorsque vous utilisez une recette sans aucune matière grasse, il est préférable de graisser très légèrement votre moule avant, ainsi que les recettes comportant beaucoup de sucre, car elles caramélisent.

Pour les recettes comportant beaucoup de levure ou du blanc en neige, il est préférable de ne remplir le moule qu'à moitié ou maximum au 2/3 de sa capacité, pour éviter que cela ne gonfle trop à la cuisson.

Certaines recettes peuvent être cuites et préparées à l'avance. Il faut dans ce cas laisser la préparation dans le moule et réchauffer quelques minutes au micro-onde ou au four traditionnel avant de servir.

TRADITION ET TECHNOLOGIE

MOLDÉO Marques et Modèles déposés.

Pour réaliser des préparations culinaires parfaites SUCREES, SALEES, GLACEES

Téléchargez des recettes de cuisine supplémentaires sur :

www.moldeo.eu



RECETTES MINI – TRISKELL 15 formes

Les moules souples **Moldéo** sont fabriqués en silicone alimentaire pur 100 %. Ils sont une vraie innovation dans le domaine culinaire, et sont utilisés et approuvés par les professionnels de la restauration. Peu à peu on les utilise pour un usage domestique. Ils permettent de cuisiner des mets sucrés, salés, ou glacés, et beaucoup de facilité, ce qui les rend nettement plus performants par rapport aux moules traditionnels. L'intérêt des moules souples se trouve dans le raffinement des formes, vous pourrez ainsi étonner convives en leur proposant des bonnes recettes, originales et festives.

Si c'est la première fois que vous utilisez les moules souples, il est conseillé de bien lire les instructions pour la première utilisation et le nettoyage. Vos moules vous donneront ainsi la plus grande satisfaction. Au fur et à mesure de leur utilisation vous pourrez innover en cuisinant et inventant vos propres recettes, tout en respectant les modalités d'utilisation. Vous pourrez ainsi préparer avec votre moule **Moldéo** des recettes variées : gâteaux, flans, semoule, cakes, far, biscuits, terrines, flans de légumes, pains de poissons, gel aspics, riz moulu, taboulé, glaces, sorbets divers etc.....

* (Produit alimentaire naturel selon normes CE et FDA)

CONSEILS D'UTILISATION :

Les moules souples MOLDÉO peuvent résister à une cuisson de $+ 230^{\circ}$ et peuvent aller au congélateur jusqu'à -60° sans modification de leurs caractéristiques techniques. Ils sont adaptés à la cuisson dans un four électrique, traditionnel ou un micro-ondes.

Précautions d'emploi :

Première utilisation : Lors de la 1^{ère} utilisation, laver dans une eau très chaude, puis brosser légèrement le moule pour créer une fine pellicule protectrice qui augmentera la non-adhérence de la suite.

Pour la CUISSON :

Mettez toujours le moule sur la plaque de cuisson avant de verser votre préparation dans chaque forme, ne débordent. Enfouissez le tout, et surveillez la cuisson, en tenant compte des instructions de la recette pour le temps de cuisson. A la fin de la cuisson, sortez le moule du four et laissez refroidir 5 à 10 minutes. En général, les moules petits modèles cuisent plus vite que les moules à grandes formes, bien surveiller la cuisson.

Pour démouler, retournez le moule et appuyez légèrement. Pour les flans et terrines décollez délicatement le moule avant de les retourner.

Pour la CONGELATION : (Pensez aux glaçons, avec le petit-Triskell, c'est épatant ! !)

Mettez le moule sur un plateau ou un plat rigide, et versez la préparation dans le moule. Mettez le moule au congélateur, il résiste à une température de $- 60^{\circ}$. Pour démouler, retournez le moule et appuyez légèrement. Le moule passe sans transition du congélateur au four traditionnel. On peut éventuellement passer le dessous du moule sous l'eau tiède avant le démoulage d'un met surgelé.

MINI TRISKELL COCO

Ingrédients pour 15 mini-triskell :

50 gr de sucre en poudre - 70 gr de poudre de coco - 1 blanc d'œufs - 1 cuil. à soupe de fécule - 3 cuil. à café de miel - 50 gr de beurre.

Préparation 15 mn

Préchauffer le four à 160°.

Mélanger le sucre avec la poudre de coco, ajouter le blanc d'œuf, la fécule et le miel sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.

Faire fondre le beurre à feu doux à part, puis l'introduire peu à peu dans la composition jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Mettre de moule sur la plaque de cuisson et répartir la préparation dans les moules mini-triskell. Cuire au four à 160°.

On peut remplacer le coco par de la poudre d'amande.

Cuisson 12 à chaleur tournante -15/20 mn cuisson normale.

Préparation facile.

PETITS FOURS CHOCOLATES

Ingrédients pour 15 mini-Triskell :

1 œuf - 40 gr de beurre ramolli - 35 gr de sucre semoule - 25 gr de farine - 10 gr de chocolat amer - une pincée de levure chimique.

Préparation : 10 mn

Préchauffer le four à 160°

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli avec le sucre. - Incorporer la farine, le cacao, la levure et l'œuf, puis bien lisser la préparation. Poser le moule sur la plaque de cuisson, puis remplir. Mettre au four 10 à 15 mn environ.

Servir tiède, avec une crème anglaise, ou de la glace vanille.

Cuisson : 10 à 15 mn

MINI BOUCHEES AU THON

Ingrédients pour 15 mini-Triskell :

80 gr de thon - 1 œuf - 20 gr de crème fraîche épaisse - 30 gr de gruyère râpé - 15 gr de concentré de tomate - 15 gr d'oignon - persil - sel, poivre.

Préparation : 12 mn

Préchauffer le four à 160°. Mixer l'ensemble des ingrédients pour former une belle pâte lisse, saler, poivrer.

Poser le moule sur la plaque de cuisson, remplir, puis mettre au four 10 à 15 mn environ.

Servir frais avec une sauce ou bien une mayonnaise légère, accompagnés d'une salade. Ces mini-bouchées peuvent être présentées pour l'apéritif.

Cuisson : 10 à 15 mn

MINI-TRISKELL DE ST-JACQUES, EMULSION DE LAITUE

Ingrédients pour 15 mini-Triskell :

300 gr de noix de St-Jacques sans corail - 2 blancs d'œuf - 10 cl de crème fraîche épaisse - sel, poivre.
Emulsion de laitue : 1 laitue - 5 cl de crème liquide - 20 gr de beurre salé - 20 cl de jus de volaille - sel fin, poivre du moulin.

Préparation : 10 mn

Mixer au blender les St-Jacques, la crème fraîche, les blancs d'œufs, assaisonner selon votre goût.

Mettre la mousse de St-Jacques dans les mini-Triskell, soit à la cuillère, ou à la poche à douille.

Cuire à four chaud (200°) pendant 10 mn environ.

Servir avec une émulsion de laitue, décor champignon tourné, tomates cerises, aneth, purée de potiron etc...

Pour l'émulsion de laitue : blanchir une laitue dans l'eau bouillante, pendant 2 à 3 minutes. Egoutter, rafraîchir.

Confectionner un jus de volaille. Passer au blender, le jus de volaille, la laitue, ajouter le beurre salé, la crème liquide, assaisonner. Réserver au bain marie.

Les mini-triskell de mousse de St-Jacques peuvent être servis froids, sur toast de pain de mie légèrement grillé, nappé de mayonnaise ou sauce cocktail.

Cuisson : 10 mn

MINI-FRIANDS BRETON

Ingrédients pour 15 mini-Triskell :

2 blancs d'œuf - 40 gr de beurre - 70 gr de sucre semoule - 25 gr de farine - 25 gr de poudre d'amande - un sachet de sucre vanillé

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 à 15 mn

Préchauffer le four à 160°.

Dans un saladier mélanger la poudre d'amandes, le sucre en poudre, et les blancs d'œufs non montés.

Ajouter la farine, le beurre fondu et le sucre vanillé. Poser le moule sur la plaque du four, et le remplir avec la préparation.

Mettre à four chaud 10 à 15 mn. Démouler à chaud, Servir froid.

On peut insérer après le remplissage des moules, une ou deux framboises enfoncées dans la pâte avant de mettre au four.

MINI-CAKE SALES

Ingrédients pour 30 mini-Triskell : 2 plaques

100 gr. de farine - 2 œufs - 4 cuillères à soupe de lait - 40 gr. de beurre fondu - 80 gr. de gruyère râpé - 100 gr. de jambon fumé - 1 cuillère à café de levure - sel - poivre.

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 à 15 mn

Préchauffer le four à 160°. Mélanger la farine, les œufs, le lait, la levure, incorporer le beurre fondu, ainsi que le gruyère râpé et le jambon fumé coupé très finement. Saler, poivrer, et bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Remplir les deux plaques mini-Triskell et cuire environ 20 minutes ou bien 15 minutes à chaleur tournante. Démouler chaud, et servir tiède de préférence.

On peut varier les ingrédients, et remplacer le gruyère ou le jambon par du bacon, des olives, du roquefort etc... toujours hachés très finement. On peut également y insérer un peu de moutarde pour varier le goût.

Ces réductions peuvent être congelées, ainsi vous pouvez préparer d'avance vos réductions.

MINI-CAKE YAOURT ET FRUITS

Ingrédients pour 30 mini-Triskell : 2 plaques

½ yaourt nature - (garder le pot pour les mesures) - 1 pot (de yaourt) de sucre - 1 ½ pot de farine - 1 c. à soupe - 1 cuil. à café de levure chimique - 1 peu moins d'un tiers du pot de yaourt d'huile - Fruits : 30 framboises ananas, ou autres fruits de saison selon les goûts.

Préparation : 10 mn

Cuisson : 12 mn à chaleur tournante à 20 mn environ à four traditionnel

Préchauffer le four à 160° - Mélanger les ingrédients afin d'obtenir une pâte onctueuse - remplir les mini-triskell, puis répartir une belle framboise coupée en trois, dans les trois formes de chaque triskell. On peut remplacer les framboises par de très petits dés d'ananas, de poire ou autres fruits. Eviter les fruits congelés.

ETONNEZ VOS CONVIVES ! IDEES de PRESENTATION

Chèvre en forme de Triskell à présenter sur un plateau de fromage par exemple.

Préparation : 10 mn

Pas de cuisson - très facile

Parsemez au fond du moule mini-Triskell au choix :

- poudre de paprika - ciboulette ou menthe ciselée fin

- herbes de Provence - poivre concassé parfumé

- ou toutes autres épices et saveurs...

Ecrasez à la fourchette du chèvre demi sec, pour former une pâte compacte. Remplir les moules Triskell, tasser, puis couvrir avec un papier film. Mettre au frais.

Démoulez votre fromage avant de servir, regarnir si besoin avec les épices pour obtenir une belle présentation. Vous pouvez ajouter 1 figue fraîche, salade, mâche, pignon de pin etc... pour garnir votre assiette.

us.cablom .www