

Conseils et astuces pour les grandes pâtisseries

Diamètre des moules

Le diamètre d'un moule de cuisson est toujours mesuré à l'intérieur du bord supérieur.

Pâte levée

Pour qu'une pâte levée lève de façon optimale, bien la pétrir à la main ou au robot ménager env. 10 min. Une pâte trop sèche est trop peu élastique et/ou tend à se déchirer.

Suggestion: rincer les mains à l'eau froide, continuer à pétrir, répéter évent. l'opération, jusqu'à ce que la consistance soit souple.

Toujours faire lever une pâte levée à température ambiante, sous un linge humide.

Suggestion: les pâtes levées lourdes (p.ex. avec beaucoup de beurre ou de fruits secs) lèvent mieux lorsque la terrine est placée dans un bain-marie chaud. Renouveler l'eau de temps à autre. De cette façon, le temps de levage est plus court.



Préparer moules ou plaques

Enduire le moule de beurre mou et le mettre au frais avant de le remplir; ainsi le beurre durcit à nouveau et ne se lie pas à la pâte.

Suggestion: le beurre liquide convient particulièrement bien. Remarque: l'huile ne convient pas, car elle ne durcit pas au réfrigérateur.



Saupoudrer en plus le moule graissé de farine, de semoule, de chapelure, d'amandes ou de noisettes moulues. Le retourner et le tapoter légèrement pour enlever l'excédent de l'ingrédient utilisé; la surface de la pâtisserie sera ainsi plus lisse. Mettre en outre le moule au frais avant de le remplir.



Suggestion: toujours saupoudrer les moules présentant de nombreux angles et coins (p.ex. moules à kouglof).

Test de cuisson

Vers la fin du temps de cuisson indiqué, piquer le gâteau ou le cake aux endroits les plus épais avec une brochette en bois ou une aiguille à tricoter. Il ne doit plus y avoir de pâte collée à la brochette ou à l'aiguille.

Remarque: pour les pâtisseries contenant du chocolat en morceaux dans la masse, celui-ci peut rester collé à la brochette ou à l'aiguille.

Laisser tiédir et refroidir

Sortir le gâteau ou le cake du four, le laisser tiédir env. 10 min dans le moule, le démouler, le laisser refroidir sur une grille. Si le moule a été saupoudré, enlever après la cuisson les traces visibles de l'ingrédient utilisé à l'aide d'un pinceau à pâtisseries sec.



Conservation

Emballer la pâtisserie dans une feuille d'alu ou du film alimentaire et la conserver au réfrigérateur env. 30 min avant de servir, pour qu'elle revienne à température ambiante.



Décoration des tourtes

Poser à volonté des emporte-pièce (p.ex. ange, étoile, sapin) sur la tourte, bord large vers le bas, saupoudrer de cacao en poudre. Retirer délicatement les emporte-pièce.



Suggestion: décorer les surfaces des tourtes foncées avec du sucre glace.

Congélation des gâteaux et cakes

Une fois le cake ou le gâteau refroidi, l'emballer dans un sachet de congélation, congeler. Conservation: 2 à 3 mois. Décongeler dans le sachet env. 1/2 jour.

Remarque: les cakes et gâteaux avec garniture ou glaçage ne se prêtent pas à la congélation. Suggestion: ne garnir ou glacer le cake ou le gâteau qu'après décongélation.