

Mode d'emploi

## Moule «Petit sapin» (en duo)

**Matière:** silicone

**Couleur:** vert

**Thermorésistance:** de -25° à 220°C

**Dimensions (LxIxH):** 2,1 x 16,2 cm

**N° d'article:**

25190 (le duo)



### Avant la première utilisation

- Laver à l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle non agressif.

### Utilisation:

- Le moule «Petit sapin» convient pour former du beurre aux fines herbes, du beurre frais, de la pâte d'amandes, du chocolat, du fondant, de la gelée, des glaçons et de la pâte à sel.
- Avant de l'utiliser avec de la pâte d'amandes, du fondant, de la gelée ou de la pâte à sel, poudrer le moule «Petit sapin» avec de la maïzena, puis le tapoter pour en enlever l'excédent de maïzena.

La recette «Petits sapins en chocolat» que nous avons publiée dans le numéro 10/2016 du Journal Betty Bossi comportait malheureusement trop de crème. Pour le moule à petits sapins, veuillez utiliser cette recette corrigée Petits sapins au chocolat (jointe en annexe). Il faut compter seulement ½ dl de crème (soit 50 g) et non pas 1 ½ dl pour 100 g de chocolat noir finement haché. Retrouvez ici en ligne la recette corrigée.

### Nettoyage:

- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Lavage à la main: eau tiède additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle non agressif.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d'acier, ni produits d'entretien trop puissants. Ils risqueraient de rayer les surfaces du moule.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 25190\_f12\_161122



## Petits sapins en chocolat

**Mise en place et préparation:**  
env. 10 min

**Mise au frais:** env. 2 h  
Pour deux moules «Petit sapin»

---

**½ dl de crème**

**1 sachet de thé roiboos**  
(p. ex. Chai Roiboos)

**100 g de chocolat noir,**  
haché finement

---

Porter la crème à ébullition avec le sachet de thé. Éloigner la casserole du feu, bien essorer le sachet de thé et le retirer. Ajouter le chocolat, laisser fondre, lisser, verser dans les moules, lisser. Mettre les petits sapins env. 2 h au frais, démouler.

**Préparation à l'avance:** env. 1 jour avant, garder dans une boîte hermétique.

**Pièce:** 115 kcal, lip 10 g, glu 5 g, pro 1 g