



# DÉMOUL' VITE

LIVRET RECETTES  
*RECIPES BOOKLET*



FABRIQUÉ EN FRANCE / MADE IN FRANCE



# MOULE À TARTE DÉMOUL'VITE

## QUICK TURN OUT FLAN TIN

Démoulées en un tour de main, vos tartes se présentent avec élégance dans leur écrin inox.

*Turned out in no time at all, your tarts are elegantly presented in their stainless steel container.*

- Foncez la pâte comme dans un moule à tarte ordinaire.

*Line an ordinary tart mould with the pastry.*



- Confectionnez et faites cuire votre pâte et vos fruits à votre convenance.

*Make and cook your pastry and fruit, as you need them.*



- Une fois votre tarte terminée, il vous suffit de relever les deux anses pour être prêt à servir.

*When your tart has finished cooking, simply lift the two handles to serve.*



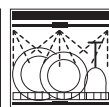
- Bon appétit !



- Inox 18/10 / Stainless steel 18/10



FOUR



LAVE  
VAISSELLE



# GALETTE DES ROIS AUX POMMES

## TWELFTH NIGHT PIE WITH APPLE

### Ingrédients pour 8 personnes :

Difficulté : moyenne

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

- 2 pâtes feuilletées
- 4 pommes
- 50 g de beurre mou
- 50 g de sucre
- 80 g de poudre d'amande
- 2 oeufs
- 2 cl de calvados
- 2 càs de caramel beurre salé
- 1 fève

Préchauffer le four à 180°C.

- 1/ Mélanger le beurre, le sucre, les oeufs, la poudre d'amande et le calvados dans un saladier.
- 2/ Éplucher et tailler les pommes en tranches fines à la mandoline.
- 3/ Déposer une pâte feuilletée dans le Demoul'vite et répartir la crème d'amande au fond.
- 4/ Répartir de façon homogène les lamelles de pommes et placer la fève.
- 5/ Ajouter le caramel beurre salée sur les pommes, recouvrir avec la deuxième pâte et pincer les bords pour fermer.
- 6/ Badigeonner de dorure à base de jaune d'oeuf et cuire 35 minutes au four.

**Astuce :** Traditionnellement la galette des rois est composée d'une crème d'amande comme dans la recette mais vous pouvez faire une frangipane en ajoutant de la crème pâtissière.

---

### **Serves 8 people**

Level of difficulty: Easy

Preparation time: 20 min

Cooking time: 35 min

- 2 sheets of puff pastry
- 4 apples
- 1.8 oz softened butter
- 1.8 oz sugar
- 2.8 oz almond powder
- 2 eggs
- 0.7 fl oz Calvados alcohol
- 2 tbsp salted butter caramel
- 1 charm (small china trinket traditionally inserted into Twelfth Night pies)

Preheat the oven to 365°F (180°C).

- 1/ Mix the butter, sugar, eggs, almond powder and Calvados together in a bowl.
- 2/ Peel and finely slice the apples using a Mandoline slicer.
- 3/ Position the first sheet of puff pastry in the Demoul'vite tart mold and spread the almond cream over the pastry base.
- 4/ Evenly position the slices of apple and add the charm.
- 5/ Evenly distribute the salted butter caramel over the slices of apple then cover with the second layer of puff pastry and pinch the edges of the pie together to close.
- 6/ Brush with egg yolk to glaze, and bake in the oven for 35 minutes.

**Tip:** Twelfth Night pies traditionally contain almond cream, as is the case in this recipe, but you can also turn this cream into frangipane by adding custard to it.



# TARTE AUX POIRES ET AUX NOISETTES

## CHOCOLATE AND BANANA TART

### Ingrédients pour 8 personnes :

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Temps de repos : 2 h 30

- 1 pâte sucrée nature ou au chocolat

- 280 g de chocolat noir

- 35 cl de crème liquide

- 30 g de miel

- 80 g de beurre

- 2 bananes

Préchauffer le four à 170°C.

1/ Étaler la pâte à l'intérieur du moule et mettre au réfrigérateur 30 minutes.

2/ Recouvrir la pâte d'un papier cuisson avec des billes de cuisson et cuire 20 minutes au four.

3/ Laisser refroidir totalement.

4/ Porter à ébullition la crème avec le miel et verser sur le chocolat concassé dans un saladier.

5/ Mélanger doucement pour ne pas incorporer d'air dans la ganache.

6/ Ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à nouveau.

7/ Couper les bananes en rondelles et les répartir sur le fond de tarte puis verser la ganache chaude par-dessus.

8/ Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au réfrigérateur 2 h environ avant de déguster.

**Astuce :** Pour cuire parfaitement votre fond de tarte, retirer le papier cuisson avec les billes à mi-cuisson.

---

### **Serves 8 people**

Level of difficulty: Easy

Preparation time: 10 min

Cooking time: 30 min

Rest time: 2 hours 30 min

- 1 batch of plain or chocolate shortcrust pastry

- 9.9 oz dark chocolate

- 11.8 oz heavy cream

- 1.1 oz honey

- 2.8 oz butter

- 2 bananas

Preheat the oven to 170°C - 340°F

1/ Roll out the pastry to line the tart pan and refrigerate for 30 min.

2/ Cover the pastry with baking paper and pie weights and blind bake for 20 min in the oven.

3/ Leave to cool completely.

4/ Bring the cream and honey to a boil and pour over the chocolate which has been chopped and placed in a bowl.

5/ Mix gently to avoid incorporating air into your ganache.

6/ Add the butter in small cubes and mix again.

7/ Slice the bananas and place them in the bottom of your tart, then pour the hot ganache over the top.

8/ Leave to cool at room temperature then refrigerate for around 2 hours before serving.

**Tip:** For a perfectly baked tart shell, remove the baking paper and pie weights halfway through cooking.



[www.cristel.com](http://www.cristel.com)

BP 10  
F-25490 FESCHES LE CHATEL  
FRANCE  
TEL. : + 33 (0)3 81 96 17 52  
FAX. : + 33 (0)3 81 93 09 84  
Email : [cristel@cristel.com](mailto:cristel@cristel.com)