



CRISTEL
FRANCE

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.



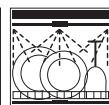
- Bon appétit !



- 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 cùs 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 cuison 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 cuison 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

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