

Un complément indispensable
à votre poêle

Idéal pour réchauffer ou mijoter, le
couvercle cloche permet également de
couvrir des aliments volumineux.



Le couvercle cloche



Baumstal met à votre disposition
trois tailles de poêles : 20 - 24 -
28 cm de diamètre.
Une version plat à pælla est
également disponible avec la
poêle 28 cm.

Elle convient parfaitement pour les plats uniques tels
que pælla ou tajine. Elle passe aisément au four et
fera bonne impression sur votre table.



Pour plus de détails concernant l'utilisation optimale de vos ustensiles
BAUMSTAL, reportez vous à la notice d'utilisation jointe à votre achat.

EURO BAUMSTAL
10 rue de l'Usine 67820 WITTISHEIM
Tél. : 03 88 85 82 64 - Fax : 03 88 85 84 44

BAUMSTAL[®]
www.baumstal.com

BAUMSTAL[®]
Spécial chandeleur



PATE A CREPES SALEES

250 gr farine, 1 pincée de sel,
3 œufs entiers,
½ l de lait.

Dans un grand saladier mettez la farine et le sel, puis ajoutez les œufs
entiers préalablement battus en omelette avec le lait. Mélangez bien au fouet
ou mixez en évitant les grumeaux.
Laissez reposer à température ambiante 1 h.

PATE A CREPES SUCREES

250 gr farine, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre,
3 œufs entiers,
½ l de lait,
2 ou 3 c à S de farine de châtaignes.



Dans un grand saladier mettez la farine, le sel, le poivre, ainsi que la farine
de châtaignes,
Puis ajoutez les œufs entiers battus en omelette avec le lait. Mélangez le tout
au fouet ou au mixer en évitant les grumeaux.
Laissez reposer à température ambiante 1 h.

N.B. Vous pourrez ajouter si vous le désirez 1 c à S de la matière grasse
de votre choix.

N.B. Vous pourrez utiliser aussi bien de la farine de blé que de riz.

Petite astuce : La pincée de poivre permet de mettre en valeur le goût sucré
de la préparation, lorsque l'on n'a pas utilisé de "vrai sucre"

BAUMSTAL[®]



Préchauffez votre poêle à vide sur feu moyen 3 à 5 mn ou plus suivant votre source de chaleur. **C'est le test de la bille d'eau qui vous donnera le feu vert.**

Vous pouvez utiliser un minuteur pour le temps



Avec quelques gouttes d'huile seulement sur un papier essuie-tout, graissez le fond de la poêle. Elle ne doit pas fumer.

Vous avez bien entendu la possibilité de réaliser vos crêpes sans matière grasse.



N'attendez pas ! Versez tout de suite la pâte. Étalez-la bien. Si vous laissez l'huile surchauffer elle se transformera en colle et vous ne pourrez pas retourner la crêpe.



Laissez cuire quelques instants, la surface de la crêpe doit entièrement changer d'aspect. Elle devient moins luisante.



A l'aide d'une spatule en inox retournez la crêpe pour en cuire l'autre face.



Pour les crêpes suivantes, plus besoin de huiler la poêle ! Continuez en maintenant la température qui pourra toutefois être ajustée si besoin était.