



Madeleine sütőlapok

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A szilikon madeleine sütőlapok nagyon rugalmasak és tapadásgátló hatásúak. Így a sütemények különösen könnyen kivehetők belőlük - általában nincs szükség a mélyedések kizsírozására.

A szilikon sütőlapok élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, tepsi nélkül is használhatók, és mosogatógépben tisztíthatók.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- A sütőlapok -20 °C és $+200\text{ °C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- A sütőlapok csak sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő, illetve a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlásait is.
- Ha a sütőlapokat a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg őket.
- Ne vágjon fel ételt a sütőlapokban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a terméket.
- A sütőlapokat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
- A sütőlapok mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőlapok felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőlapok minőségét vagy funkcióját.

- A sütőlapok anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20%-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe a sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.
-

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a sütőlapokat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.
 - Végül kenje ki a sütőlapok belsejét semleges étolajjal.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőlapokat, mindig öblítse ki hideg vízzel.
 - A sütőlapok kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
 - Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőlapokat, mielőtt megtöltené őket. Így könnyebben helyezheti őket a sütőbe.
-

- Mielőtt a süteményeket kiborítja a formákból, hagyja őket kb. 5 percig hűlni a sütőrácson. Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőlap között.
 - A sütőlapokat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.
-

Madeleine

Kb. 28 darabhoz

Elkészítési idő kb. 20-25 perc

Hozzávalók

- 50 g margarin vagy vaj
- 50 g búzaliszt
- 40 g cukor
- 1 közepes tojás
- 10-20 ml frissen facsart citromlé (1/2 citrom)
- 10 ml méz
- 20 g darált mandula
- 1 késhegynyi sütőpor

A díszítéshez (ízlés szerint)

- porcukor, máz és/vagy tortadara

Elkészítés

1. Keverje össze a tojást, a mézet, a cukrot és a citromlevet egy keverőtálban.
2. Melegítse fel a margarint vagy vaját, hogy folyékony legyen.
3. Állandó keverés mellett keverje bele a mandulát, a lisztet, a sütőport és a folyékony margarint vagy vaját.
4. Tegye a tésztát kb. 20 percre a hűtőbe.
5. Közben melegítse elő a sütőt 200 °C-ra alsó-felső sütéssel.
6. Ossa szét a lehűlt tésztát a sütőlapokon. Eközben a mélyedéseket közvetlenül a perem alattig kell megtölteni.
7. Süsse a madeleineket a sütőben kb. 8-10 percig (amíg aranybarnára sülnek).
8. Hagyja a madeleineket kb. 10 percig hűlni, majd óvatosan vegye ki őket a mélyedésekből.
9. Ezután díszítse a madeleineket ízlés szerint, például porcukorral vagy (citromos) mázzal és tortadarával.

Cikkszám: 678 259

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu