



Mini kuglófformák

Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

A szilikonból készült mini kuglófformák nagyon rugalmasak és tapadásgátló hatásúak. Így a süteményeket különösen könnyű kivenni belőlük – általában nincs szükség a formák kivajazására.

A szilikon kuglófformák élelmiszerekhez alkalmas, 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 sütőformák -40 °C és $+200\text{ °C}$ közötti hőmérsékleten használhatók.
- A sütőformák csak sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő, illetve a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlásait is.
- Ne vágja fel az ételt és ne használjon éles tárgyakat a sütőformákban.
Ez megrongálhatja a sütőformákat.
- A sütőformákat ne helyezze nyílt láng fölé, a tűzhely lapjára vagy a sütő aljára.
- A sütőformák mosogatógépben moshatók, azonban ne tegye őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőformák felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőformák minőségét vagy funkcióját.
- A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Az első használat előtt

- ▷ A formákat tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
- ▷ Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőformák belsejét.

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformákat, öblítse ki azokat hideg vízzel.
- A formák kivajazása csak ... az első használat előtt, ... mosogatógépben való mosogatás után, ... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon sűrű tészták sütésekor szükséges.
- Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformákat, mielőtt megtölti azokat. Így könnyebben helyezheti a formákat a sütőbe.
- Mielőtt a süteményeket kiborítja a formákból, hagyja őket kb. 5 percre hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt stabilizálódik a tészta, és levegőréteg képződik a kuglóf és a sütőforma között.
- A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

Kuglóf

Hozzávalók kb. 18 sütőformához

Elkészítés: kb. 40 perc (kihűlés nélkül) | Pihentetés: kb. 1 óra

Sütés: 15-20 perc

50 g	mazsola	1 csipet só
1 ek	rum	1/2 tk kezeletlen citrom reszelt héja
200 g	liszt	
20 g	élesztő (1/2 kocka)	50 g aprított mandula
60 ml	langyos tej	hámozott mandula
80 g	cukor	liszt az összedolgozáshoz
2	tojás	vaj a formák kizsírozásához
100 g	vaj	porcukor a megszóráshoz

Elkészítés

1. Ízlés szerint a mazsolát beáztathatja rumba.
2. A tésztához öntse a lisztet egy tálba, és alakítson ki a közepén egy mélyedést. Morzsolja bele az élesztőt és keverje össze 3 evőkanál langyos tejjel, 1 teáskanál cukorral és egy kevés liszttel a széléről.
3. Fedje le a tésztát konyharuhával, és hagyja egy meleg helyen 15 percig kelni (pl. a fűtőtesten, az 50 °C-ra előmelegített, már kikapcsolt sütőben vagy egy meleg helyiségben). A tészta keljen kb. a duplájára és legyen benne sok légbuborék.
4. Adja a kovászhoz a megmaradt langyos tejet és cukrot, a tojásokat, a vajat kis darabokban, egy csipet sót és a citromhéjat. Gyúrja hozzá a mazsolát és az aprított mandulát. Dagassza össze az összes hozzávalót a kézi mixer dagasztóhorgaival. Kelessze a tésztát egy meleg helyen további 30 perc alatt a kétszeresére.

- Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses sütőben 180 °C-ra). Vajazza ki a formákat, és az egész mandulákat ossza el a formák bordás alján. Röviden dagassza át a tésztát, tegye a formákba és kb. 20 percig hagyja kelni, amíg eléri a formák peremét.
- Süsse a süteményeket (középen) 15 -20 percig. Hagyja kihűlni, fordítsa ki a formákból, és szórja meg porcukorral őket.

Savarin bogyós gyümölcsökkel

Hozzávalók kb. 18 sütőformához

Elkészítés: kb. 45 perc | Pihentetés: 1 óra 15 perc | Sütés: 10-15 perc

A tésztához:

170 g liszt
10 g élesztő (1/4 kocka)
60 ml langyos tej
30 g cukor
2 tojás
80 g vaj
1 csipet só

liszt az összedolgozáshoz

vaj a formák kizsírozásához

ezenkívül:

80 g cukor
40 ml rum
80 g baracklekvár
250 g friss bogyós gyümölcs
100 ml víz

Elkészítés

- A tésztához öntse a lisztet egy tálba, és alakítson ki a közepén egy mélyedést. Morzsolja bele az élesztőt, és keverje össze 3 evőkanál langyos tejjel, 1 teáskanál cukorral és egy kevés liszttel a széléről.

2. Fedje le a tésztát konyharuhával, és hagyja egy meleg helyen 15 percig kelni (pl. a fűtőtesten, az 50 °C-ra előmelegített, már kikapcsolt sütőben vagy egy meleg helyiségben). A tészta keljen kb. a duplájára és legyen benne sok légbuborék.
3. Adja a kovászhoz a megmaradt langyos tejet és cukrot, a tojásokat, a vaját kis darabokban és a só. Dagassza össze az összes hozzávalót a kézi mixer dagasztóhorgaival. Kelessze a tésztát egy meleg helyen további 25-30 perc alatt a kétszeresére.
4. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses sütőben 180 °C-ra). Zsírozza ki a formákat. Töltse meg őket a kelt tésztával, majd kelessze további 30 percig egy meleg helyen. Süsse a süteményeket (középen) kb. 10 -15 percig. Közben forralja fel a cukrot 100 ml vízzel, hagyja kihűlni, majd keverje hozzá a rumot.
5. A készre sütött süteményeket hagyja egy kissé lehűlni a formákban, majd fordítsa ki őket egy mélytányérra. Öntse le a rumos cukoroldattal, és hagyja felszívódni. Melegítse meg a lekvárt, keverje simára és kenje a süteményekre. Mossa le a bogyós gyümölcsöket, szárítsa meg őket és töltsen meg velük a savarinokat.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Cikkszám: HU 301 715