



Termékismertető és recept

# Mini-Madeleine sütőforma

## Kedves Vásárlónk!







A 20 darabos szilikon mini-Madeleine sütőforma rendkívül rugalmas és tapadásmentes felületű. Így az elkészült Madeleine-t különösen könnyű kivenni belőlük - általában nincs szükség a forma kivajazására.

A szilikon sütőforma élelmiszerekhez alkalmas, ellenálló a gyümölcssavakkal szemben, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készült, a tészta nem fut ki belőle, sütőlap nélkül is használható, és mosogatógépben tisztítható.

Jó étvágyat kívánunk!

**A Tchibo csapata**

## Fontos tudnivalók

-  A forma  $-30\text{ °C}$  és  $+230\text{ °C}$  közötti hőmérséklet-tartományban való használatra alkalmas.
- A forma a sütőben felforrósodik, ezért csak edényfogóval fogja meg.
-  A szilikonforma használható a fagyasztóban is. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő módon!
-   A sütőformát ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőformában, és ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
- A sütőformát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel mossa el. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy súrolószivacsot.
-  A forma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne tegye közvetlenül a fűtőszálak alá.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.

## Az első használat előtt

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

## Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőformát, öblítse ki hideg vízzel.
- ▷ Végül szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.  
Csak a következő esetekben szükséges a formák kivajazása:
  - ... az első használat előtt,
  - ... mosogatógépben való mosogatás után,
  - ... zsiradékmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon sűrű tészták sütésekor.
- ▷ Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformát, mielőtt megtölti a mélyedéseket.  
Így könnyebben helyezheti a formákat a sütőbe.
- ▷ Mielőtt a mini-Madeleine-eket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a formát kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra.  
Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- ▷ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

# Mini-Madeleine

**Hozzávalók kb. 40 darabhoz (2 sütőforma)**

**Elkészítés: kb. 15 perc | Hűtés: 1-2 óra | Sütés: kb. 8-10 perc**

**Darabonként kb. 52 kcal, 1 g fehérje, 2 g zsír, 5 g szénhidrát**

100 g vaj	esetleg puha vaj és liszt
1 tojás	a forma kikenéséhez
90 g cukor	<b>A mázhoz:</b>
1 csipet só	120 g porcukor
120 g liszt	1 1/2 ek narancslé
1/2 tk sütőpor (kb. 2 g)	
1 kezeletlen narancs reszelt héja	

## Elkészítés

1. Olvassza fel a vaját egy kis edényben közepes hőmérsékleten (ne hevítse túl!). Majd hagyja kihűlni. Szükség esetén a forma mélyedéseit kenje ki vajjal és szórja meg liszttel.
2. Verje habosra a tojást, a cukrot és egy csipet sót.
3. Keverje el a lisztet a sütőporral és szitálja a tojásos masszára. Végül egy spatulával gyorsan keverje össze.
4. Keverje a lereszelt narancshéjat a még folyós vajba és lassan öntse a keveréket a tésztába.  
Alaposan keverje össze az összes hozzávalót. Végül pihentesse a tésztát lefedve, kb. 1-2 óra hosszat a hűtőszekrényben.
5. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses 180 °C). Öntse a tészta felét a forma mélyedéseibe és kb. 8-10 perc alatt süsse a mini-Madeleine-eket a középső sínen, amíg kissé megbarnulnak.

6. Vegye ki a sütőformát a sütőből és hagyja a mini-Madeleine-eket kissé lehűlni; végül vegye ki őket a formából és hagyja őket a sütőrácson teljesen kihűlni.
7. Töltse a maradék tésztát a forma mélyedéseibe és süsse meg ugyanígy.
8. A mázhoz keverje simára a porcukor a narancslével és kenje be vele a mini-Madeleine-ek mindkét oldalát. Hagyja a sütőrácson megszáradni.



A sütőforma 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.

Receipt:

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](http://www.tchibo.hu)

**Cikkszám: HU 301 196**