

Kedves Vásárlónk!

Ez a 3D szilikon sütőforma kekszek és sütemények elkészítésére is alkalmas. Így az elkészült süteményt különösen könnyű kivenni belőle – általában nincs szükség a forma kizsírására.







A szilikon sütőformák élelmiszeripari minőségű, gyümölcssavakkal szemben ellenálló, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, sütőlap nélkül is használhatók, és mosogatógépben tisztíthatók.

Jégkocka vagy csokoládé praliné készítésére is alkalmas.

A termék használatához sok örömet kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

-  A sütőforma -30°C és $+230^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleten használható.
-  A sütőforma a sütőben felforrósodik, ezért csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg.
-  A sütőforma használható a fagyasztóban is. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
-  A sütőformát ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.
- A sütőformát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerkeket vagy súrolószivacsot.
-  A sütőforma mosogatógépben is tisztítható, azonban ne tegye közvetlenül a fűtőszálak fölé.

- 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.
- 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.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerkeket vagy hegyes tárgyakat.
- Ezt követően kenje ki semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformát, mindig öblítse ki hideg vízzel.
- Ha szükséges kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.
- A formák kizsírása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- Vegye ki a rácst a sütőből, és helyezze rá a sütőformát, mielőtt megtölti a mélyedéseket. Így könnyebben helyezheti a sütőbe.
- Mielőtt a kekszeket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a sütőformát egy sütőrácsra teljesen kihűlni.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Recept

Hozzávalók 24 darabhoz

A tésztához:

160 g liszt
80 g vaj
1 tojás (M méret)
40 g finom cukor
30 g darált mogyoró
1 csomag Bourbon vaníliás cukor
1/2 tk. Spekulatius fűszerkeverék (fahéj, szegfűszeg, gyömbér, szerecsendió, szegfűbors, kardamom)
1 csipet só

A dekoráláshoz:

80 g porcukor
5 tk. citromlé
színes tortadara és cukorgyöngyök

Elkészítési idő: kb. 25 perc (+ hűtési, sütési és lehűlési idő)

Elkészítés

A lisztet szitálja bele egy keverőtálba. A vajat kis darabokban ossza el rajta. Adja hozzá a tojást, a cukrot, a darált mogyorót, a vaníliás cukrot, a Spekulatius fűszerkeveréket és a sót, majd az egészet kézzel gyúrja össze sima tésztává. A tésztát frissentartó fóliába csomagolva kb. 30 percre tegye a hidegre.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Őblítse ki a sütőformát hideg vízzel. Tépjen le diónyi méretű tésztadarabokat, és nyomkodja azokat a sütőforma mélyedéseibe. Kézzel vagy nyújtófával egyenletesen nyomja le az egészet. A kiálló tésztát távolítsa el egy késsel vagy tésztakaparóval.

Süsse a kekszeket a közpérső sínen 13-15 percig. Majd hagyja őket a formában teljesen kihűlni, és óvatosan vegye ki a mélyedésekből.

A díszítéshez keverje simára a citromlevet és a porcukrot. Vonja be vele a kekszeket, és kedve szerint díszítse színes tortadarával vagy cukorgyöngyökkel. Hagyja megszáradni.

További ötletek a díszítéshez:

Csillagok: Vonja be cukormázzal a kekszeket, majd szórja meg ehető csilláppal.

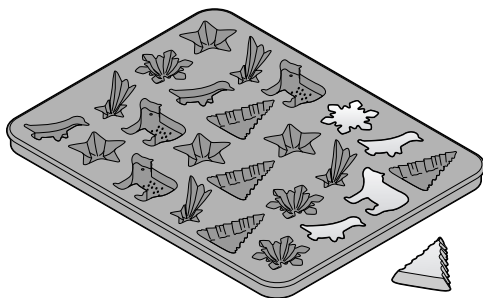
Pingvinek: Díszítse a kekszeket cukormázzal és olvasztott étcsokoládéval pingvin kinézetűre. Ehhez a vonatokat töltsé kis nyílású habzsákokba, és így fesse be a kekszeket. A cukorgyöngy szemeket nyomja a még nedves mázba.

Jegesmedvék: Díszítse a kekszeket cukormázzal jegesmedve kinézetűre. Ehhez a cukormázat töltsé kis nyílású habzsákba, és így készítsen mackóbundát. A cukorgyöngy szemeket nyomja a még nedves mázba.

Karácsonyfa: Fesse meg a cukormázat zöld ételfestékkel, töltsé kis nyílású habzsákba, majd rajzoljon fenyőágakat a kekszekre. Piros cukorgyöngyökből karácsonyi gömböket aggathat a fenyőkre.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Minden jog fenntartva



Cikkszám: 348 723

Made exclusively for:

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



www.tchibo.hu/utmutatok