

Fahéjas csillag sütőlap

Kedves Vásárlónk!

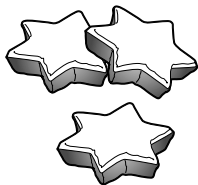
Még soha nem volt ennyire egyszerű a tökéletes formájú fahéjas csillagok sütése: a fahéjas csillag szilikon sütőlap nagyon rugalmas és tapadásmentes felülettel rendelkezik. Így a csillagokat nagyon egyszerű kivenni a formákból - általában nincs szükség a formák kivajazására.

A sütőlap élelmiszeripari minőségű anyagból készült, +200 °C-ig hőálló és mosogatógépben tisztítható.

A termékismertetőben egy recept is talál, így a sütőlapot azonnal ki tudja próbálni.







Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

-  A sütőlap -20 °C és $+200\text{ °C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- Ha a sütőlapot a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   A sütőlapot ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőlapon, illetve a csillag alakú mélyedésekben, és ne használjon rajta hegyes vagy éles tárgyakat. A sütőlap megsérülhet közben.
- Az első használat előtt és minden használat után tisztítsa meg a sütőlapot és a sablonlapot meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószerrel vagy súrolószivacsot.
-  A sütőlap és a sablonlap mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne tegye őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
-  A sütőlap fagyasztóban való használatra alkalmas. Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket!
- A zsiradékkal való érintkezés miatt a sütőlap felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőlap minőségét vagy funkcióját.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a sütőlapot és a sablonlapot meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat. Mindkét rész mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne tegye őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
 - ▷ Ezt követően egy ecsettel kenje ki semleges étolajjal a sütőlap csillag alakú mélyedéseit.
-

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőlap csillag alakú mélyedéseit, öblítse ki azokat hideg vízzel.
- ▷ Szükség esetén egy kissé kenje ki a sütőlap csillag alakú mélyedéseit semleges étolajjal.
- ▷ Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőlapot, mielőtt megtölti a csillag alakú mélyedéseket. Így könnyebben helyezheti a sütőbe.
- ▷ Egy kanál segítségével nyomja a tésztát a csillag alakú mélyedések csúcsaiba, így a fahéjas csillagok a sütés után szép egyformák lesznek.
- ▷ A sablonlapot csak a habcsókmassza felviteléhez használja. Vegye le a sablonlapot, mielőtt a sütőlapot a sütőbe helyezi.
- ▷ Mielőtt kiveszi a fahéjas csillagokat a csillag alakú mélyedésekből, hagyja a sütőlapot kb. 10 percig húlni a sütőrácscon. Ez idő alatt stabilizálódik a kész tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a sütőlap között.

- ▷ A sütőlapot és a sablonlapot lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

Hasznos tippek

A sütő típusától függően eltérő lehet a sütési eredmény. Esetleg próbáljon ki valamivel magasabb hőmérsékletet, és közben ellenőrizze a tésztát.

A tojásfehérje masszát a mázhoz a lehetőleg addig verje fel, amíg a massa már meglehetősen sűrű lesz. Így ér el a sütés után megfelelő eredményt.

A fahéjas csillagok sütése még a tapasztalt sütemény sütők számára is kihívás, és gyakorlatot kíván. Ha türelmes - minden egyes sütés alkalmával egyre szebb fahéjas csillagokat süt majd. Gyakorlat teszi a mestert!

Cikkszám: 623 162

Made exclusively for:

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

Fahéjas csillag recept

Kb. 24 darabhoz | 1 óra előkészítés | 15 perc sütés
80 kcal/darab

Szüksége lesz: a szilikon sütőlapra és a sablonlapra
24 fahéjas csillaghoz

Hozzávalók

2 tojásfehérje

1 csipet só

150 g finom kristálycukor

1/2 tk. frissen facsart citromlé

200 g darált mandula

1 csapott tk. őrölt fahéj

1 csipet őrölt szegfűszeg

Elkészítés

1. Készítsen kemény habot a tojásfehérjéből és sóból a kézi mixer habverőjével. Folyamatos keverés mellett lassan szórja hozzá a cukrot. Adja hozzá a citromlevet és keverje tovább, amíg a tojáshab fényesen csillog. Vegyen ki 3-4 evőkanálnyit a tojáshabból és tegye félre a mázhoz.
2. Keverje össze a mandulát az őrölt fahéjjal és szegfűszeggel. Óvatosan keverje a mandulás keveréket a tojáshabhoz, és dolgozza össze a masszát jól formálható tésztává.

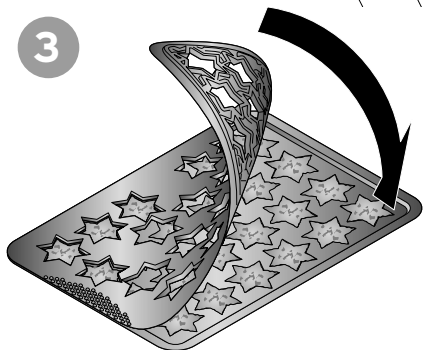
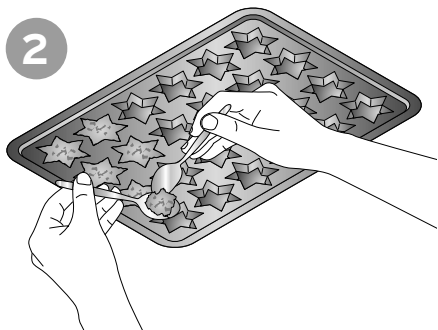
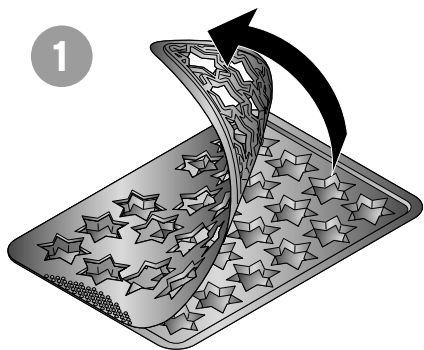
3. Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeverés: 130 °C). Zsírozza ki a sütőforma mélyedéseit. Egy benedvesített teáskanállal ossza el a tésztát a csillag alakú mélyedésekben, és simítsa le. Ügyeljen arra, hogy a tésztából a csillag alakú mélyedések csúcsaiba is jusson.
4. Helyezze rá a sablonlapot, és a félretett tojáshabot osztassa el egyenletesen és pontosan a csillagokon egy kés, spatula vagy hasonló tárgy segítségével. Végül vegye le a sablonlapot.
5. Süsse a fahéjas csillagokat a sütőben (alul) kb. 15 percig. A csillagok színe maradjon világos. Végül vegye ki a sütőlapot a sütőből és hagyja a fahéjas csillagokat a sütőlapon teljesen kihűlni. Majd vegye ki a kihűlt fahéjas csillagokat óvatosan a mélyedésekből.

Recept:

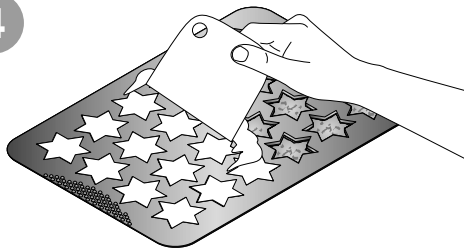
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára.

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

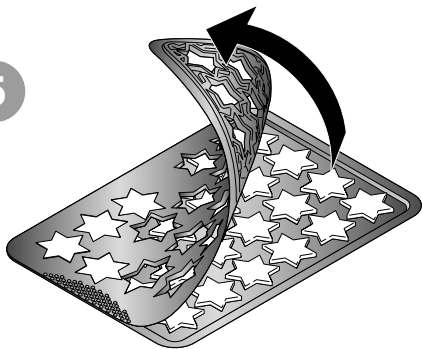
Minden jog fenntartva



4



5



6

