



Profi kuglófszett

többszemes sütemények sütéséhez



Termékismertető és receptek

Cikkszám: 389 659

Tapadásgátló bevonat

A három különböző méretű kuglóf sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, így a kész sütemény könnyen elválik a formától. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőformák tisztítását.

- ▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközöket a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne szeletelje fel a süteményt a formában.
- ▷ Amennyiben a tészta mégis leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezután azonnal törölje őket szárazra, így nem lesznek foltosak. A formák **mosogatógépben nem tisztíthatók**.

Használat

- ▷ Használat előtt jól zsírozza ki a sütőformákat (pl. semleges étolajjal), és szükség esetén lisztezze is ki őket.
- ▷ **A forró sütőformákat csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.** A forró sütőformákat egy hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Mielőtt kiveszi a kuglófokat a formákból, várja meg, hogy a a sütőformákban egy kissé lehűljenek (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.

Tisztítás és tárolás

- ▷ A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradványokat egy **puhasörtés** mosogatókefével tudja eltávolítani. A formák **mosogatógépben nem tisztíthatók**.
- ▷ Mosogatás után azonnal törölje szárazra a formákat, így nem lesznek foltosak.
- ▷ A helytakarékos tároláshoz egymásba tudja tenni a sütőformákat. A sütőformákat száraz helyen tárolja.

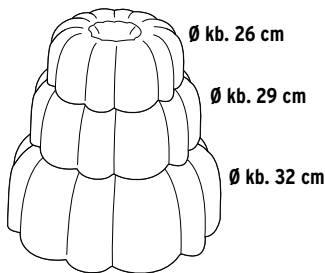


www.tchibo.hu/utmutatok

Made exclusively for:

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

Többemeletes sütemények



A szett sütőformáit használhatja egyenként is, vagy kombinálhatja őket tetszés szerint.

Háromemeletes tavaszi kuglóftorta

Hozzávalók

A nagy formához:

750 g puha vaj +
egy kevés vaj a forma
kikenéséhez
600 g nádcukor
3 csomag Bourbon
vaníliás cukor
12 tojás (M-es méret)
1050 g liszt (BL-55)
1/2 tk. só
3 csomag sütőpor
450 ml tej

A közepes formához:

500 g puha vaj +
egy kevés vaj a forma
kikenéséhez
400 g nádcukor
8 tojás (M-es méret)
750 g liszt (BL-55)
2 csipet só
2 csomag sütőpor
300 ml tej
60 g kakaópor
2 ek. narancslikőr

A kis formához:

250 g puha vaj +
egy kevés vaj a forma
kikenéséhez
200 g nádcukor
1 csomag Bourbon
vaníliás cukor
4 tojás (M-es méret)
350 g liszt (BL-55)
1 csipet só
1 csomag sütőpor
150 ml tej

Ezenfelül (a mázhoz és a dekorációhoz):

250 g porcukor
2 ek. bodzaszörp, 1 ek. víz
100 g aprított pisztácia
ehető virágok (pl. bodza- vagy búzavirág)

Elkészítési idő: kb. 1 óra 20 perc (+ sütési és hűlési idő)

Elkészítés

Melegítse elő sütőt alsó-felső sütéssel 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C).
Vajazza ki egy kissé mind a három sütőforma belsejét.

A nagy sütőformához a kézi mixerrel keverje krémesre a vajat a nádcukorral és a vaníliás cukorral egy nagy tálban, amíg elolvad a cukor. Egymás után adja hozzá a tojásokat, és addig keverje a masszát, amíg az nagyon habos és egy kissé kifehéredik.

Ezután gyorsan keverje hozzá a lisztet, a sót, a sütőport és a tejet, amíg minden egyenletesen elkeveredett.

Tipp: Feloszthatja a tészta hozzávalóit két tálra, és egymás után készítheti el, így egyszerűbb lesz a tészta kezelése.

Töltse a tésztát a sütőformába, és süsse a középső sínen kb. 75 percig. Egy fogpiszkálóval végezzen tűpróbát. Ha nem ragad tészta a fogpiszkálóra, akkor hagyja kihűlni a kuglófot a formában egy sütőrácscon.

Ezután készítse el a **középső sütőformához** a tésztát a hozzávalókból, a nagy formához leírtak alapján. Töltse a tésztát a középső sütőformába, és süsse a középső sínen kb. 60 percig. Ha nem ragad tészta a fogpiszkálóra, akkor hagyja kihűlni a kuglófot a formában egy sütőrácscon.

Az előzőekben leírt módon készítse el a tésztát a **kis sütőformához**, töltse a formába, és süsse a középső sínen kb. 45 percig. Ha nem ragad tészta a fogpiszkálóra, akkor hagyja kihűlni a kuglófot a formában egy sütőrácscon.

Óvatosan borítsa ki a kihűlt kuglófokat a sütőformákból, majd méterük szerint helyezze egymásra egy tálcán.

A mázhoz keverje össze a porcukrot a bodzaszörppel és 1 ek. vízzel, és csorgassa a kuglófformára. Közvetlenül ezután szórja meg a felaprított pisztáciával, és ehető virágokkal dekorálva tálalja.

Répatorta kuglóf zöldcitromos-krémsajtos krémmel

Hozzávalók a kis formához (Ø ca. 26 cm)

A tésztához:

600 g répa
1 kezeletlen citrom
150 g puha vaj + egy kevés vaj
a forma kikenéséhez
200 g nádcukor
1 csomag Bourbon vaníliás cukor
8 tojás (M-es méret)
600 g darált mandula
1 tk. fahéj
1 csipet só
1/2 csomag sütőpor

A krémhez a tetejére:

50 g egész mogoró
20 g nádcukor
1 kezeletlen zöldcitrom
40 g puha vaj
200 g natúr krémsajt
100 g porcukor

Elkészítési idő: kb. 45 perc (+ sütési és hűlési idő)

Elkészítés

Melegítse elő sütőt alsó-felső sütéssel 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C).

Vajazza ki egy kissé a kis kuglófforma belsejét.

Mossa meg a répát, pucolja meg, majd finomra reszelje le. Mossa meg alaposan a citromot és törölje szárazra, majd reszelje le a héját.

A tésztához a kézi mixerrel keverje krémesre a vajat a nádcukorral és a vaníliás cukorral egy tálban, amíg elolvad a cukor. Egymás után keverje hozzá a tojásokat, és habosra verje fel. Ezután gyorsan keverje bele a darált mandulát, a lereszerlt répát, a citrom reszelt héját, a fahéjat, a sót és a sütőport.

Azonnal töltse a tésztát a sütőformába, és süsse kb. 45 - 60 percig a középű sínen. Egy fogpiszkálóval végezzen tűpróbát. Ha nem ragad tészta a fogpiszkálóra, akkor hagyja kihűlni a kuglófot a formában egy sütőrácsra, majd borítsa ki a rácsra, és hagyja teljesen kihűlni.

A krémhez a tetejére aprítsa fel nagyobb darabokra a meggyorót, és egy tapadásmentes bevonattal ellátott serpenyőben karamellizálja meg a nádcukrot, majd keverje hozzá a meggyorót. Öntse a masszát sütőpapírra, és hagyja kihűlni. Eközben forró vízzel mossa meg a zöldcitromot, szárítsa meg, és reszterlje le finomra a héját, majd nyomja ki a levét. Egy tálban keverje habosra a krémsajtot, a vajjal és a porcukorral. Kenje a krémet a répatortára. Tördelje szét a meggyorós grillázst, és szórja a krémre.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva