



Mini kuglófformák



Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A szilikonból készült mini kuglófformák nagyon rugalmasak és tapadásmentes felületűek. Így a kuglófokat különösen könnyen kiveheti belőlük – általában nincs szükség a formák kivajazására.

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

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 104569ASCE3X0X • 2019-08 • 389237

Fontos tudnivalók

- A sütőformák $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+230\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 tanácsait is.
- Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat.
Ez megrongálhatja a formákat.
- A formákat ne helyezze nyílt lángra, főzőlapra vagy a sütő aljára.
- A sütőformák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne tegye őket 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 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

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

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformákat, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- A formák kizsírítása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz
tészták sütésekor szükséges.
- Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a formákat, mielőtt megtöltené őket. Így könnyebben helyezheti a sütőbe.
- Mielőtt kiveszi a kuglófokat a formákból, hagyja a formákat kb. 5 percig hűlni a rácson. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a kuglófok és a forma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Citromos kuglóf

Hozzávalók 12 darab sütőformához

Előkészítés: kb. 10 perc | Sütés: kb. 20 perc

Mini kuglófonként kb. 175 kcal

A tésztához:

2 db kis méretű kezeletlen citrom

2 tojás (M-es méret)

100 ml napraforgóolaj

1/2 vaníliarúd bele

100 ml ásványvíz

110 g cukor

só

100 g liszt (BL 51)

2 tk. sütőpor (8 g)

A mázhoz:

8 ek. porcukor

2 ek. citromlé

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 180 °C-ra (légkeveréses sütő). Mossa meg forró vízzel a citromot, szárítsa meg és reszeljen le 2 teáskanálnyi héjat. A sütőformákat helyezze a sütőrácsra a megtöltéshez.
2. Habverővel keverje habosra a tojásokat az olajjal, a citromhéjjal, a vaníliabéllel, a vízzel, a cukorral és 2 csipet sóval.
3. Szitálja rá a lisztet és a sütőport és egy spatulával gyorsan keverje össze. Ne keverje túl sokáig a tésztát, különben túl nyúlós lesz.
4. Töltse a tésztát a sütőformákba. Süsse a süteményeket a sütőben (középen) kb. 15-20 percre. Vegye ki a sütőből és hagyja lehűlni a süteményeket a formákban.

5. Vegye ki a formákból a süteményeket és hagyja őket a sütőrácsra teljesen kihűlni. A mázhoz keverje össze a porcukrot a citrom levével egy kis tálkában. Végül vonja be a lehűlt süteményeket a mázzal.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

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

Cikkszám: 389 237