



Kuglófformák

 Termékismertető

Kedves Vásárlónk!

A szilikon kuglófformák nagyon rugalmasak, és tapadásgátló hatásúak. Így a kuglófok különösen könnyen kivethetők belőlük – általában nincs szükség a formák kivajazására.

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

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- A sütőformák -30 °C és +230 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- A sütőformák csak a sütőben, a mikrohullámú sütőben vagy a fagyasztóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő, illetve a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlásait is.
- Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles tárgyakat, mert így megrongálódnak a formák.
- A formákat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
- A forró sütőformákat csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- A sütőformák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze 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 tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
- ▷ Végül kenje ki a sütőformák belsejét semleges étolajjal.


Használat

- Mielőtt megtöltené a mélyedéseket, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- A formák kizsírozása 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 sütőlapot a sütőbe.
- Mielőtt kiveszi a formákból a kuglófokat, hagyja a formákat kb. 5 percig hűlni a rácson. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.



Recepteket a cikkszám megadásával a
www.tchibo.hu/utmutatok oldalon talál.

Cikkszám: 380 960

 Bármely kuglófreceptet megsütheti a kuglóformákban, csak a hozzávalókat kell ennek megfelelően kiszámítania: a 2 literes űrtartalmú hagyományos kuglóforma receptek hozzávalóit egyszerűen ossza el négy részre.

Az itt megadott receptek kb. 500 ml űrtartalmú sütőformához valók.

Kis citromos kuglóf

Hozzávalók:

- 65 g puha vaj
- 65 g búzaliszt
- 1/2 tk. sütőpor
- 1 csipet finom só
- 55 g nagyon finom szemcsés kristálycukor
- bio citrom reszelt héja
- 2 tojás (M-es méret)

A szörpöz:

- 25 g nagyon finom szemcsés kristálycukor
- egy bio citrom leve

A cukormázhoz:

- 20 g porcukor
- 1 tk. hideg víz

Elkészítés:

- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 160 °C-ra (légkeveréses).
- Alaposan zsírozza ki a kuglóformákat - ügyeljen a sarkora is - majd lisztezze is ki. Használjon ecsetet, megkönnyíti munkáját.
- Szitálja a lisztet, a sütőport és a sót egy nagy tálba.
- Kézi mixerrel keverje habosra a vaját, a cukrot és a citrom haját egy keverőtálban. Adja hozzá a tojásokat, és alaposan keverje el.

- Egy spatulával óvatosan keverje hozzá a lisztes keveréket.
- A tésztát adagolja a sütőformába, a tetejét simítsa le kicsit, hogy aránylag egyenes alja legyen.
- Süsse a sütőben kb. 15 - 20 percig.
- Eközben készítse el a szirupot: Forralja fel a cukrot a citromlével egy serpenyőben, míg eléri a szirupos állapotot. Végül hagyja kihűlni egy tálban.
- A sütési idő elteltével vegye ki a süteményt a sütőből, és ellenőrizze fogpiszkálóval, hogy átsült-e. Ha a sütemény megsült, szűrjön lyukakat a meleg sütemény tetejébe. Öntse a lehűlt szirupot a tetejére és a lyukakba, majd hagyja egy negyedórát ázni.
- Végül vegye ki a süteményt a formából, és hagyja felfordítva egy sütőrácsra teljesen kihűlni.
- A cukormáz alaphoz tegye a porcukrot egy tálba, és adjon hozzá egy teáskanál hideg vizet. Villával keverje simára, míg sűrű, önthető állapotot nem kap. Szükség esetén adjon hozzá meg egy kis vizet. A cukormázat oszlassa el egyenesen a süteményen és hagyja megszilárdulni.

Kis mogyorós-mandulás kuglóf

Hozzávalók:

- 65 g puha vaj
- 65 g cukor
- 1/2 tk. vaníliás cukor
- 1 csipet finom só
- 55 g nagyon finom szemcsés kristálycukor
- 75 g tönkölybúzaliszt
- 1/2 tk. sütőpor
- 25 g darált mogyoró
- 25 g darált mandula
- 1 csésze hideg tej
- 2 tojás (M-es méret)
- porcukor a szóráshoz

Elkészítés:

- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 160 °C-ra (légkeveréses). Alaposan zsírozza ki a kuglóformákat - ügyeljen a sarkora is - majd lisztezze is ki.
- Válassza szét a tojásokat, és tegye félre.

- Kézi mixerrel keverje habosra a vaját, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót egy nagy keverőtálban. Ezután adja a tojássárgáját a keverékhez, és alaposan keverje össze.
- Szitálja át a lisztet, és keverje hozzá a sütőport, majd lassanként dolgozza bele a tésztába.
- Keverje össze a darált mogyorót a mandulával, és a tejjel együtt keverje a tésztába.
- A tojásfehérjét verje fel kemény habbá egy csipet sóval. Végül egy tésztaspatulával keverje óvatosan a tésztába.
- Töltse a tésztát a kuglóformába és simítsa el.
- Süsse kb. 20 percig.
- A sütési idő elteltével vegye ki a süteményt a sütőből, és ellenőrizze fogpiszkálóval, hogy átsült-e. Mielőtt kivesszi a süteményt a formából, hagyja a sütőformát kb. 5 percig hűlni a rácson. Végül hagyja teljesen kihűlni egy rácson.
- Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Kis Duna hullám-sajttorta kuglóf

Hozzávalók:

- 50 g puha vaj
- 50 g cukor
- 1/2 tk. vaníliás cukor
- 1 csipet finom só
- 2 tojás (M-es méret)
- 60 g liszt
- 1/2 tk. sütőpor
- 1 ek. kakaó
- 1 ek. tej
- A sajttorta tésztájához:**
- 50 g krémsajt (zsíros)
- 10 g cukor
- 1 tojás
- 2,5 g étkezési keményítő
- 80 g meggy (lecsöpögtetve)
- 15 g csokoládé

Elkészítés:

- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 160 °C-ra (légkeveréses). Alaposan zsírozza ki a kuglóformákat - ügyeljen a sarkora is - majd lisztezze is ki.
- A meggyet csöpögtesse le.
- Kézi mixerrel keverje habosra a vaját, a sót, a cukrot és a vaníliás cukrot egy keverőtálban. Egymás után keverje hozzá a tojásokat. Keverje össze a lisztet

a sütőporral és adja a tésztához. Tegye félre a tészta felét és keverje össze a másik felét a kakaóval és a tejjel.

- Most készítse el a sajttorta tésztáját. Habverővel keverje el a tojást, keverje hozzá a krémsajtot, a cukrot és az étkezési keményítőt.
- Spatula segítségével töltsen fel a sütőformát világos és sötét tészta felével felváltva úgy, hogy több réteg alakuljon ki. A tésztát a szélén húzza kicsit magasabbra, hogy közepén automatikusan egy mélyedés alakuljon ki.
- A sajttorta tésztáját öntse a mélyedésbe úgy, hogy ne érjen a széléhez.
- Szórjon 40 g meggyet a tészta tetejére és oszlassa el egy kicsit. Ezután a maradék tésztát ismét váltakozva öntse a sütőformába. A maradék meggyet szórja a tészta tetejére és egy kissé nyomja rá.
- Süsse kb. 20 percig.
- A sütési idő elteltével vegye ki a süteményt a sütőből, és ellenőrizze fogpiszkálóval, hogy átsült-e. Mielőtt kivesszi a süteményt a formából, hagyja a sütőformát kb. 5 percig hűlni a rácson. Végül hagyja teljesen kihűlni egy rácson.
- Olvassza fel a csokoládét és díszítse vele a kuglóf tetejét.