



Félgömb szilikon forma

hu Termékismertető és receptek

Cikkszám: 367 315

Kedves Vásárlónk!

Ezt a félgömb formájú mélyedésekkel kialakított szilikon formát használhatja sütőben, mikrohullámú sütőben, valamint a fagyaszóban is. Ezáltal a forma sokféleképpen használható: Süthet benne pl. kis süteményeket, készíthet benne fagyit vagy más desszerteket, vagy egyszerűen formázhat benne ételeket – édeset vagy fűszereset – dekoratív, félgömb alakban.

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, gyümölcssavakkal szemben ellenálló, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készült, a tészta nem fut ki belőle, és mosogatógépben tisztítható.

Sok sikert kívánunk!

A Tchibo csapata



Fontos tudnivalók

- A szilikon forma -30 °C és +230 °C közötti hőmérsékleten használható.
- A forma a sütőben felforrósodik, ezért csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg.
- A szilikon forma használható a fagyaszóban is.
- A szilikon formát ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ne vágja fel az ételt a formában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A szilikon forma megsérülhet közben.
- A forma mosogatógépben tisztítható. Azonban ne tegye közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A szilikon forma anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe a sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a formát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.

Használat

- Mielőtt megtöltené a forma mélyedéseit, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- Mielőtt megtöltené a mélyedéseket, állítsa a szilikon formát egy vágódeszkára, tálcára vagy hasonlóra. Így könnyebben szállíthatja őket.

Használat sütőformaként

- Szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a forma mélyedéseit.
A forma kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsíradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- Mielőtt a süteményeket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a sütőformát kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra.

Receptek

Krémsajtos áfonyás tortácskák

Hozzávalók (6 darabhoz)

3 lap zselatin
125 g fagyasztott áfonya
80 g cukor
75 ml tejszín
175 g natúr krémsajt
1 ek. citromlé
1 késhegynyi kezeletlen citrom héja vékony csíkokban
1 kerek tortalap (készen vásárolt)
6 púpozott tk. áfonyalekvár
néhány szem áfonya a díszítéshez

Elkészítési idő: kb. 20 perc
(+ 6 óra hűtés)

Elkészítés

Áztassa be a zselatint hideg vízbe a csomagoláson megadottak alapján. Főzze fel az áfonyát 20 g cukorral egy kis edényben, majd forralja még 1 percig lassú tűzön. Vegye le az edényt a tűzről, majd botmixerrel turmixolja össze az áfonyát. Nyomkodjon ki 1 lap zselatint, majd oldja fel a forró áfonyában. Hagyja a keveréket egy kissé kihűlni.

Vegye fel a tejszínt habbá. Keverje el a krémsajtot a maradék cukorral, a citromlével és a citromhéj csíkokkal.

A maradék zselatint kissé nyomkodja ki, majd állandó keverés mellett melegítse fel egy edényben, amíg folyékonnyá nem válik. Keverjen egy evőkanál krémsajt keveréket a zselatinhoz, majd dolgozza bele az egészet a maradék krémsajtos masszába. Végül keverje bele a tejszínt is.

Állítsa a szilikon formát egy tálcára vagy hasonlóra, majd ossza el a krémet a mélyedésekbe. Öntse rá az áfonyapürét, és tetszés szerint kissé keverje bele. Legalább 6 óra tegye a hidegre.

Szúrjon ki a tortalapból egy, a mélyedéseknek megfelelő átmérőjű pohárral vagy ételformázóval 6 alapot. Kenje meg az alapokat egy-egy teáskanál áfonyalekvárral.

Állítsa a szilikon formát egy pillanatra forró vízbe (pl. a sütő mély tepsijébe), aztán óvatosan nyomja ki a tortácskákat a mélyedésekből, és egy tortalapra helyezze a sütalapokra. Ízlés szerint díszítse áfonyával.

Málnatükros panna cotta piskáciával

Hozzávalók (6 darabhoz)

4 lap fehér zselatin
2 ek. megtisztított piskácia
1/2 kezeletlen narancs
1 vaníliarúd
375 ml tejszín
100 g cukor
200 g fagyasztott málna
1 késhegynyi étkezési keményítő
6 szem málna a díszítéshez
aprított piskácia a megszóráshoz

Elkészítési idő: kb. 20 perc
(+ 6 óra hűtés)

Elkészítés

Áztassa be a zselatint hideg vízbe a csomagoláson megadottak alapján. A piskáciát pirítsa meg egy serpenyőben zsíradék nélkül, majd hagyja egy kicsit lehűlni, aztán darálja meg. Reszelje le finomra a narancs héját, nyomja ki a levét. További felhasználásig helyezze a narancslevet lefedve a hűtőbe. Vágja ketté a vaníliarudat hosszában, és kaparja ki a belsejét.

Főzze fel egy edényben a tejszínt, a narancshéjat, a vanília belét és -rudat 65 g cukorral. 5 percig főzze lassú tűzön. Vegye le az edényt a tűzhelyről, és vegye ki belőle a vaníliarudat. Nyomkodja ki a zselatint, és oldja fel a forró keverékben.

Helyezze a szilikon formát egy tálcára vagy hasonlóra. A darált piskáciát szórja a mélyedésekbe, majd öntse rá a tejszínes keveréket. Hagyja az egészet szobahőmérsékleten lehűlni, majd legalább 6 óra tegye a hidegre.

A málnatükör készítéséhez forralja fel a narancslevet a málnával és a maradék cukorral. Szűrje át az egészet egy másik edénybe, és forralja fel még egyszer. Keverje el a keményítőt 1 ek. vízzel, és ezzel sűrítse be a málnaszósz.

Ossza el a málnaszósz 6 tányéron. Nyomja ki a panna cotta a mélyedésekből, és helyezze a málnatükörre. Díszítse egy-egy szem málnával, és tálalja az aprított piskáciával megszórva.

Tökmagparfé

Hozzávalók (6 darabhoz)

40 g tökmag
90 g porcukor
2 tojássárgája (M-es méret)
2 tk. tökmagolaj
175 ml tejszín

Elkészítési idő: kb. 20 perc
(+ kb. 30 perc a megszilárduláshoz és 6 óra fagyasztás)

Elkészítés

Pirítsa meg enyhén a tökmagot egy kis serpenyőben zsíradék nélkül, majd vegye ki.

Tegye a porcukor felét a serpenyőbe, és olvassa aransárga karamellé. Adja hozzá a tökmagot, és keverje gyorsan bele.

Tegye a masszát egy darab sütőpapírra, simítsa el és hagyja teljesen kihűlni, majd aprítógéppel őrölje finomra.

Vegye fel habosra a tojássárgáját a maradék porcukorral. Evőkanállal keverje bele a tökmagolajat és az őrölt tökmagkrokantot. Vegye fel a tejszínt habbá, és keverje hozzá.

Állítsa a szilikon formát egy tálcára vagy hasonlóra, majd ossza el a parfé a mélyedésekbe. Fedje le frissentartó fóliával, és legalább 6 óra helyezze mélyhűtőbe.

A parfét körülbelül 15 perccel tálalás előtt vegye ki a fagyaszóból. Hagyja egy kicsit olvadni, majd nyomja ki a formából és tálalja.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2018 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Minden jog fenntartva