Tchibo (hu) Termékismertető és recept

Vaníliás kifli sütőlapok

Kedves Vásárlónk!

Még sosem volt ennyire egyszerű a tökéletes formájú vaníliás kiflik sütése!

A szilikon sütőlapok nagyon rugalmasak és felületük tapadásmentes. Így az elkészült vaníliás kifliket különösen könnyű kivenni belőlük – általában nincs szükség a formák kizsírozására.

A praktikus spatulával könnyedén és egyenletesen besimíthatja a tésztát a sütőlapok mélyedésébe – méghozzá anélkül, hogy kezei ragacsosak lennének.

A sütőlapok élelmiszeripari minőségű, +200 °C-ig hőálló, formatartó és szivárgásmentes anyagból készültek, tepsi nélkül is használhatók, és mosogatógépben tisztíthatók.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 157598FV05X06XVI

Fontos tudnivalók

- 

A sütőlapok –20 és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- A sütőlapok a fagyasztóban (pl. jégkocka készítésére) is használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra!
- A spatula nem hőálló, és a sütőben nem használható.
- 
Csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg a sütőlapokat, amikor a forró sütőben használja őket.
- 
Ne helyezze a sütőlapokat nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- 
Ne vágja fel az ételt a sütőlapok mélyedéseiben, és ne használjon bennük hegyes vagy éles tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőlapokat.
- A sütőlapokat és a spatulát az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert vagy súrolószivacsot.
- 
A sütőlapok és a spatula mosogatógépben is tisztíthatók, azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak alá.

A zsírok következtében egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg a sütőlapok felületén. Ezek nem károsak az egészségre, és nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.

Az első használat előtt

▷ Tisztítsa meg a sütőlapokat és a spatulát forró vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.
A sütőlapok és a spatula mosogatógépben is tisztíthatók, azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

▷ Ezt követően kenje ki semleges étolajjal a sütőlapok mélyedéseit.

Használat

▷ Mielőtt megtöltené a sütőlap mélyedéseit, mindig öblítse ki azokat hideg vízzel.

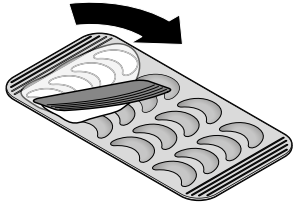
▷ Szükség esetén egy kissé kenje ki semleges étolajjal a sütőlapok mélyedéseit.
A formák kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.

▷ Könnyebb a megtöltött sütőlapokat szállítani, ha azokat egy rácsra vagy tepsire helyezi.

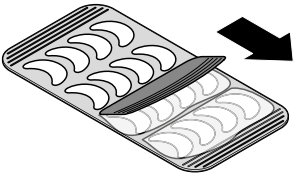
▷ Mielőtt a kifliket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a sütőlapot kb. 5 percig sütőrácson hűlni.
Ez idő alatt megszilárdul a kész tészta, és levegőréteg képződik a kiflik és a mélyedések között.

▷ A sütőlapokat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

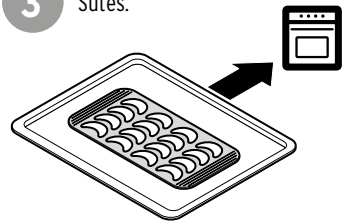
1 Tészta belesimítása a mélyedésekbe.



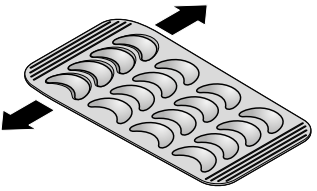
2 Felesleges tészta eltávolítása.



3 Sütés.



4 Kivétel.



5



Kiflik porcukorba forgatása vagy megszórása.

Vaníliás kiflik

Hozzávalók (kb. 64 darabhoz)

420 g liszt
1/2 tk. sütőpor
110 g cukor
1 csipet só
1 tojás
200 g puha vaj
1 vaníliarúd belseje

A kiflik beforgatásához:
150 g cukor
1 csomag vaníliás cukor

Elkészítés

1. Szitálja a lisztet és a sütőport egy tálba.
2. Adja hozzá a 110 g cukrot, a sót, a tojást, a vajat és a vanília belét. Gyorsan gyúrja össze az egészet sima tésztává.
3. Melegítse elő a sütőt 155 °C-ra (légkeverés) vagy 175 °C-ra (alsó-felső sütés).
4. Szórjon egy kevés lisztet a sütőlapok mélyedéseibe. Simítsa a tésztát a spatulával adagonként a mélyedésekbe úgy, hogy az egész mélyedést teljesen kitöltse a tészta. Végül húzza végig óvatosan a spatulát a sütőlapon, ezzel eltávolítva a felesleges tésztát.
5. Tegye a sütőlapokat az előmelegített sütőbe (középső sín), és süsse a kifliket körülbelül 20 percig. Figyelje a kifliket, csak a széleik legyenek egy kissé barnák!
6. Vegye ki a sütőlapokat a sütőből, és hagyja a kifliket kb. 5 percig a sütőlapokon hűlni.
7. Keverje össze a maradék cukrot a vaníliás cukorral.

8. Húzgálja meg óvatosan a sütőlapok mélyedéseinek a széleit a kiflik kivételéhez. Forgassa a még meleg kifliket óvatosan a cukorba majd hagyja őket egy rácson kihűlni.

   Tipp: Ha a kiflik nehezen válnak ki a formából, vagy kivétel közben nagyon morzsálódnának, akkor egy tompa késsel haladjon végig a mélyedések mentén.

A sütőlapok 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.

Cikkszám: 768 379

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