



Termékismertető és recept

Mini mézeskalács sütőlapok

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 140076AS56XXIV · 2024-06

Kedves Vásárlónk!

Még sosem volt ennyire egyszerű a tökéletes formájú mézeskalácsok sütése!

A szilikon sütőlapok nagyon rugalmasak és tapadásmentes felülettel rendelkeznek. Így különösen könnyen kiveheti a kész mézeskalácsokat.

A praktikus tésztakaparóval egyszerűen és egyenletesen besimíthatja a tésztát a sütőlapok mélyedéseibe - 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

Cikkszám: 690 385

Made exclusively for:

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

Fontos tudnivalók

-  A sütőlapok -20 és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
-  A sütőlapok mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
-  A sütőlapok a fagyasztóban (pl. jégkocka készítésére) is használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra!
- A tésztakaparó nem hőálló, nem használható a sütőben.
-  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 mélyedésében, és ne használjon bennük hegyes vagy éles tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőlapokat.
- Tisztítsa meg a sütőlapokat és a tésztakaparót az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
-  A sütőlapok és a tésztakaparó mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

A zsiradékkal való érintkezés miatt a sütőlapok felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját.

Az első használat előtt

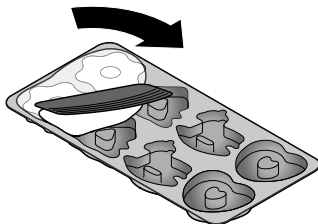
- ▷ Tisztítsa meg a sütőlapokat és a tésztakaparót meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
A sütőlapok és a tésztakaparó mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
 - ▷ Ezt követően kenje ki semleges étolajjal a sütőlapok mélyedéseit.
-

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőlap mélyedéseit, öblítse ki azokat hideg vízzel.
- ▷ Szükség esetén egy kissé kenje ki semleges étolajjal a sütőlapok mélyedéseit.
A forma kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták (pl. mézeskalács tészta) sütésekor szükséges.
- ▷ Könnyebb a megtöltött sütőlapokat szállítani, ha azokat egy rácsra vagy tepsire helyezi.
- ▷ Mielőtt kiveszi a mézeskalácsokat a mélyedésekből, hagyja a sütőlapot kb. 5 percig sütőrácsra hűlni. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a mézeskalács és a forma között.
- ▷ A sütőlapokat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

1

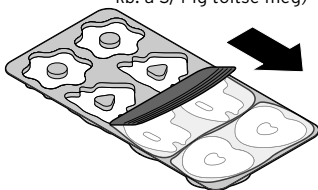
Tészta besimítása
a mélyedésekbe



2

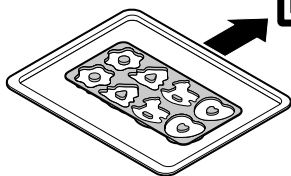
Felesleges tészta
eltávolítása

(a mélyedéseket csak
kb. a 3/4-ig töltsé meg)



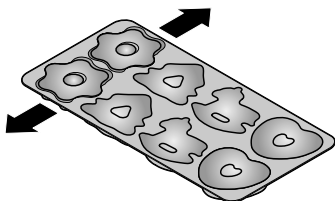
3

Sütés

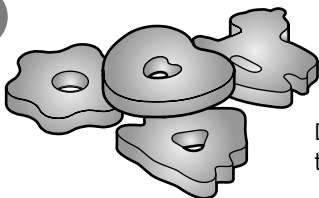


4

Kivétel



5



Díszítse a mézeskalácsokat
tetszés szerint

Mini mézeskalács

Elkészítési idő: 35 perc | Sütési idő: 10 perc

Teljes időtartam: kb. 1 óra

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

250 g liszt tetszés szerint (tönkölybúza, búza, glutén- mentes)	3 ek. napraforgó/repce olaj
2 tk. sütőpor	150 ml tej
100 g cukor	75 g méz
2 -3 ek. cukrozatlan kakaópor	egy kevés vaj a forma kizsírozásához
2 ek. mézeskalács fűszer	A díszítéshez:
1 tk. fahéj, őrölt	ét-/tejcsokoládés tortabevonó
1 csipet só	kókuszolaj

Elkészítés

1. Sütő előmelegítése

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra, alsó-felső sütéssel, és kenje ki a mézeskalács sütőlap mélyedéseit.

2. Tészta elkészítése

Keverje össze a tésztához szükséges száraz hozzávalókat. Keverje össze a lisztet a sütőporral, a kakaóporral, a cukorral, a mézeskalács fűszerrel, a fahéjjal és egy csipet sóval.

3. Ezután keverje össze az olajat a tejjel és a mézzel, amíg a hozzávalók jól elkeveredtek.

4. Fokozatosan adagolja a folyékony hozzávalókat a lisztes keverékhez, folyamatosan keverve, amíg sima nem lesz.

5. Sütőlap megtöltése

Töltse a tésztát a sütőlap mélyedéseibe, és simítsa el a tésztakaparóval. A megtöltéshez használhat esetleg egy habzsákot egy nagyméretű, kerek díszítőcsővel. (Ha nem áll rendelkezésére habzsák, egy fagyasztózacskó is megfelelő, csak vágja le az egyik sarkát). A mélyedéseket nem töltsse meg a peremükig, mert a tészta sütés közben még megnő.

6. Mézeskalácsok sütése

Süsse a megtöltött sütőlapot az előmelegített sütő közép-ső sínjén, alsó-felső sütéssel, 180 °C-on kb. 10 percig.

7. A sütési idő letelte után vegye ki a mézeskalácsokat a sütőből, és hagyja rövid ideig hűlni a sütőlapon, hogy ne törjenek össze, amikor kiveszi őket. Ezután körben óvatosan húzza meg a sütőlapok széleit hogy ki tudja venni a mézeskalácsokat. Végül hagyja a teljesen kihűlni.

Tipp: Ha a mézeskalácsok nehezen válnak ki a mélyedésekből, vagy kivétel közben nagyon széttörnek, akkor egy tompa késsel haladjon végig a mélyedések mentén.

8. Díszítés

A díszítéshez vízfürdőben olvassza fel a tortabevonót, és adja hozzá a kókuszolajat, hogy folyékony és fényes állagú legyen. Most díszítse a mézeskalácsot a csokoládéval tetszés szerint.



A sütőforma 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.