

Szilikon sütőforma fenyőfákhoz

 Termékinformáció és recept

A szilikon fenyőfa-sütőforma anyaga rendkívül rugalmas és tapadásmentes. Ez megkönnyíti a kész sütemények kivételét.

A szilikon sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, formatartó, szivárgásmentes anyagból készült, és mosogatógépben tisztítható.

Fontos tudnivalók

-  A sütőforma $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
-  A sütőforma a sütőben és a fagyasztóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütője gyártójának ajánlásait is.
-  **A sütőforma nagyon felforrósodik, ha a sütőben használja!**
Égési sérülések veszélye áll fenn. A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőforma megsérülhet közben.

-   A formát ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
-  A sütőforma mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze 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 szilikon forma 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 formát forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
- Végül kenje ki semleges étolajjal a sütőforma mélyedéseit.

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformát, mindig öblítse ki hideg vízzel a mélyedéseit.
- Szükség esetén kenje ki a mélyedéseket egy kevés semleges étolajjal.
A forma kizsírózása csak ...
... az első használat előtt:
... mosogatógépben történő tisztítás után,
... zsírmentes (pl. piskótatészta), ill. nagyon sűrű vagy nagyon folyékony tészták feldolgozásakor szükséges.

- Vegye ki a rácst a sütőből, és helyezze rá a formát, mielőtt megtöltené. Így könnyebben helyezheti a sütőformát a sütőbe.
 - Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, hagyja a sütőformát kb. 10 percig hűlni a rácson. Ez idő alatt stabilizálódik a kész tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
 - A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.
-

Fenyőfa sütemények almával és dióval

Hozzávalók (8 darabhoz)

- 225 g liszt
- 1 1/2 tk. sütőpor
- 1 csipet só
- 100 g nádcukor
- 1 tk. fahéj
- esetleg 1 ek. juharszirup
- 75 g vaj
- 4 tojás (M-es méret)
- 200 ml író
- 2 kis alma
- 75 g dió

Ezenkívül:

- vaj a mélyedések kikenéséhez

Elkészítési idő: kb. 30 perc
(+ kb. 25 perc sütési idő)

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra alsó-felső sütéssel.
Vékonyan vajazza ki a sütőforma mélyedéseit.
2. A süteményekhez alaposan keverje össze a lisztet, a sütőport, a sót, a cukrot és a fahéjat egy nagy tálban.
Olvassza meg a vajat, és egy másik tálban egy habverővel jól keverje össze a tojásokkal.
Keverje hozzá az írórt, és még egyszer jól keverjen össze minden hozzávalót.
3. Töltse a folyékony keveréket a száraz keverékhez, és mindent keverjen el egy fakanállal, amíg az összes száraz hozzávaló elkeveredett.
4. Hámozza meg és negyedelje fel az almákat, távolítsa el a magházakat, és a negyedeket kockázza fel.
Aprítsa fel a diót nagyobb darabokra.
Adja a tésztához az almakockákat és a dióbelet, és gyorsan keverje bele.
Ossza el a tésztát egyenletesen a mélyedésekben.
5. Tegye a sütőformát az előmelegített sütőbe, és süssse a süteményeket kb. 25 percre, amíg aranybarnára sülnek.
Ellenőrizze fogpiszkálással, hogy átsültek-e a sütemények.
Ha a sütemények még nem sülték át teljesen, takarja le őket alufóliával és süssse még pár percre.
6. Óvatosan vegye ki a süteményeket a mélyedésekből, és hagyja őket egy sütőrácsra teljesen lehűlni. Légmentesen lezárva a sütemények kb. 2 napig frissek maradnak.