

Delícia



Madeleine pan

Forma na madlenky

Madeleine-Backform

Moule à madeleines

Stampo per madeleine

Molde para madeleine

Forma para madalenas

Forma na magdalenki

Forma na madlenky

Форма для мадленок

en Excellent for baking traditional madeleines. The silicone pan prevents overcooking. The madeleines are easy to turn out, the pan is space-saving and easy to clean. Made of excellent heat-resistant silicone, resistant from -40 °C to +230 °C. Suitable for all types of baking ovens, into the refrigerator and dishwasher. 5-year warranty.

cs Vynikající pro přípravu tradičních pečených madlenek. Silikonová forma nepřipaluje, lze ji snadno vyklopit, je skladná a snadno se čistí. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, odolné od -40 °C do +230 °C, vhodné do všech typů pečících trub, do ledničky a do myčky. 5 roků záruka.

de Hervorragend für die Zubereitung von traditionellen gebackenen Madeleines. Die Silikon-Backform backt nicht an, ist leicht auskippbar und leicht zu reinigen. Aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon hergestellt, im Temperaturbereich von -40 °C bis +230 °C einsetzbar, für alle Backofentypen geeignet, kühlenschrank- und spülmaschinengeeignet. 5 Jahre Garantie.

fr Excellent pour la préparation au four des madeleines traditionnelles. Le moule en silicone n'attache pas, son démoulage est facile, il est facile à ranger et à nettoyer. Fabriqué en silicone de première qualité résistante à la chaleur, de -40 °C à +230 °C, convient pour tous les types de four, au réfrigérateur et au congélateur. 5 ans de garantie.

it Ideale per preparare le tradizionali madeleine. Lo stampo in silicone previene che gli alimenti si brucino. Le madeleine si rimuovono facilmente dallo stampo dopo la cottura, lo stampo è salvaspazio ed è facile da pulire. Prodotto in silicone di alta qualità resistente al calore. Resistente da -40 °C a +230 °C. Adatto per essere utilizzato in tutti i tipi di forno, frigorifero e lavabile in lavastoviglie. Garanzia 5 anni.

en Recipe

Homemade madeleines

Ingredients for approx. 24 madeleines: 100 g plain flour, 100 g granulated sugar, 100 g butter, 2 eggs, ½ pack baking powder, pinch of salt, grated lemon peel.

Dough instructions: Whip eggs with sugar and pinch of salt, add lemon peel and plain flour mixed with baking powder and, at the end, add lukewarm, previously melted butter. Thoroughly process the dough and leave to rest 2 hours in the refrigerator.

Baking: Put dough into the pans greased with butter up to approx. ¾ (they will rise). Bake for approx. 5 minutes at 200 °C, then reduce the output to 150 °C and bake for another 5 minutes until golden brown.

Useful hint: You can flavour the dough with a spoon of lemon or orange juice before leaving it to rest in the refrigerator.

es Excelente para hornear madeleine tradicionales. El molde de silicona evita quemados. Los madeleine son fáciles de desmoldar, el molde ahorra espacio y es fácil de limpiar. Fabricado de excelente silicona resistente al calor, resistente desde -40 °C hasta +230 °C, adecuado para todo tipo de hornos, frigorífico y lavavajillas. Garantía de 5 años.

pt Excelente para fazer as tradicionais madalenas. A forma em silicone previne os alimentos de se queimarem. As madalenas são fáceis de desenformar, a forma poupa espaço e é fácil de limpar. Fabricada em silicone de excelente qualidade resistente ao calor. Resistente a temperaturas -40 °C até +230 °C. Adequada para todos os tipos de fornos, frigorífico e máquina de lavar louça. 5 anos de garantia.

pl Doskonała do przygotowywania tradycyjnych magdalenek. Ciastka przygotowywane w silikonowej formie nie przypalają się i z łatwością można je wyjąć. Formę można złożyć i łatwo wyczyścić. Forma została wykonana z wysokiej jakości żaroodpornego silikonu, odpornego na temperaturę od -40 °C do +230 °C. Jest odpowiednia do wszystkich rodzajów piekarników oraz lodówek. Można myć w zmywarce. Gwarancja 5-letnia.

sk Vynikajúca na prípravu tradičných pečených madleniek. Silikonová forma nepřipaluje, možno ju ľahko vyklopit, je skladná a ľahko sa čistí. Vyrobená z prvotriedneho žiaruvzdorného silikonu, odolná od -40 °C do +230 °C, vhodná do všetkých typov rúr na pečenie, do chladničky a do umývačky. 5 rokov záruka.

ru Прекрасно подходит для приготовления традиционного французского печенья „Мадленки“. В силиконовой форме тесто не пригорает, печенье можно легко вынуть, форма компактная, легко моется. Изготовлена из высококачественного термостойкого силикона, устойчивого к температуре от -40 °C до +230 °C. Подходит для всех типов духовок, можно хранить в холодильнике и мыть в посудомоечной машине. Гарантия 5 лет.

🇸🇰 Recept

Domácí madlenky

Ingredience pro cca 24 ks: 100 g hladké mouky, 100 g cukru krystal, 100 g másla, 2 vejce, ½ sáčku prášku do pečiva, špetka soli, strouhaná citronová kůra.

Příprava těsta: Vejce vyšlehejte s cukrem a špetkou soli, přidejte citronovou kůru a hladkou mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec vlažné předem rozpuštěné máslo. Těsto dobře promíchejte a nechte 2 hodiny odležet v ledničce.

Pečení: Formičky vymazané máslem naplňte těstem zhruba do ¾ (nabydou). Pečte při 200 °C cca 5 minut, pak snižte výkon na 150 °C a dalších 5 minut dopečte dozlatova.

Dobrý tip: Těsto můžete před odležením v lednici dochutit lžící citrónové nebo pomerančové šťávy.

🇩🇪 Kochrezept

Hausgemachte Madeleines

Zutaten für ca. 24 Stücke: 100 g glattes Mehl, 100 g Kristallzucker, 100 g Butter, 2 Eier, ½ Päckchen Backpulver, Prise Salz, geriebene Zitronenschale.

Zubereitung der Teigmasse: Eier mit Kristallzucker und Prise Salz schaumig schlagen, Zitronenschale und Mehl mit Backpulver und zuletzt zerlassene, lauwarml Butter zugeben. Gut verrühren und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backen: Den Teig bis zu ¾ Höhe in ausgebutterte Madeleine-Förmchen füllen (Teig steigt hoch). Bei 200 °C ca. 5 Minuten backen, dann die Leistung des Backofens auf 150 °C zurückschalten und noch 5 Minuten braun gold backen.

Guter Tipp: Man kann 1 EL Zitronen- oder Orangensaft der Teigmasse zugeben und dann die Teigmasse in den Kühlschrank stellen.

🇫🇷 Recette

Madeleines maison

Ingédients pour environ 24 pcs : 100 g de farine fine, 100 g de sucre cristal, 100 g de beurre, 2 œufs, ½ sachet de levure sèche, une pincée de sel, zeste de citron râpé.

Préparation de la pâte : Battre les œufs avec le sucre et une pincée de sel, ajouter le zeste de citron et la farine fine mélangée à la levure, puis le beurre tiède préalablement fondu. Bien mélanger la pâte et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Cuisson : Remplir environ au ¾ (gagneront en volume) les moules enduits de beurre avec la pâte. Faire cuire à 200 °C pendant environ 5 minutes, puis réduire à 150 °C et laisser cuire pendant 5 minutes supplémentaires pour obtenir une couleur dorée.

Bonne astuce : Pour rehausser le goût, il est possible d'ajouter dans la pâte une cuillère de jus de citron ou d'orange avant de la mettre au réfrigérateur.

🇮🇹 Ricetta

Madeleine fatte in casa

Ingredienti per circa 24 madeleine: 100 g di farina bianca, 100 g di zucchero semolato, 100 g di burro, 2 uova, ½ bustina di lievito in polvere, un pizzico di sale, scorza di limone grattugiata.

Ricetta impasto: Sbattere le uova prima con lo zucchero ed aggiungere un pizzico di sale, aggiungere poi la scorza di limone e la farina bianca con il lievito in polvere e alla fine aggiungere il burro tiepido, precedentemente sciolto. Lavorare l'impasto per bene e lasciarlo riposare almeno 2 ore in frigorifero.

Cottura: Mettere l'impasto all'interno dello stampo imburrato fino a circa ¾ (lieviterà in cottura). Cuocere in forno per circa 5 minuti a 200 °C, poi ridurre la temperatura a 150 °C e cuocere per altri 5 minuti fino a doratura.

Consiglio utile: E' possibile insaporire ulteriormente il composto aggiungendo un cucchiaino di succo di limone o arancia prima di lasciare riposare l'impasto in frigorifero.

🇪🇸 Receta

Madeleine caseros

Ingredientes para 24 madeleine aprox: 100 g de harina normal, 100 g de azúcar granulada, 100 g de mantequilla, 2 huevos, ½ paquete de levadura, una pizca de sal, ralladura de limón.

Instrucciones para la masa: Batir los huevos con el azúcar y una pizca de sal, añadir ralladura de limón y harina mezclada con la levadura y al final añadir la mantequilla tibia previamente derretida. Amasar minuciosamente la masa y dejar reposar 2 horas en el frigorífico.

Hornear: Poner la masa en los moldes engrasados con mantequilla hasta aprox. ¾ (subirán). Hornear durante aprox. 5 minutos a 200 °C, entonces reducir la temperatura hasta 150 °C y hornear durante otros 5 minutos hasta que doren.

Consejo útil: Puede dar más sabor a la masa añadiendo una cucharadita de zumo de limón o zumo de naranja antes de dejarlo reposar en el frigorífico.

🇵🇹 Receita

Madalenas caseiras

Ingredientes para aproximadamente 24 madalenas: 100 g farinha, 100 g açúcar granulada, 100 g manteiga, 2 ovos, ½ pacote de fermento em pó, pitada de sal, raspa de limão.

Instruções para a massa: Bater os ovos com o açúcar e uma pitada de sal, adicionar a raspa de limão, a farinha misturada com o fermento e no final a manteiga morna previamente derretida. Misturar tudo muito bem e deixar levedar pelo menos 2 horas no frigorífico.

Assar: Colocar a massa nas formas untadas com manteiga até aproximadamente ¾ da sua capacidade (elas vão crescer). Levar ao forno cerca de 5 minutos a 200 °C, depois reduzir para 150 °C e deixar no forno por mais 5 minutos até dourarem.

Dica útil: Pode dar sabores à massa com uma colher de sumo de limão ou laranja antes de deixar levedar no frigorífico.

pl Przepis

Domowe magdalenki

Składniki na ok. 24 szt.: 100 g mąki tortowej, 100 g cukru, 100 g masła, 2 jajka, ½ opakowania proszku do pieczenia, szczypta soli, starta skórka cytryny.

Przygotowanie ciasta: Jajka należy ubić z cukrem i szczyptą soli, a następnie dodać skórkę z otartej cytryny i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Następnie należy stopniowo dodawać rozpuszczone masło. Masę należy dokładnie wymieszać i odstawić na 2 godziny do lodówki.

Pieczenie: Foremki wysmarowane masłem należy napełnić ciastem do ok. ¾ wysokości (ciasto urosnie). Ciastka należy piec ok. 5 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 °C, a następnie zmniejszyć temperaturę do 150 °C i piec kolejne 5 minut do momentu, aż magdalenki uzyskają złoty kolor.

Wskazówka: Przed włożeniem ciasta do lodówki można do niego dodać cytrynowego lub pomarańczowego soku dla wzmocnienia smaku.

sk Recept

Домашнее мадленки

Ингредиенты пре cca 24 ks: 100 g hladkej múky, 100 g kryštálového cukru, 100 g masla, 2 vajcia, ½ vrecúška prášku do pečiva, štipka soli, strúhaná citrónová kôra.

Príprava cesta: Vajcia vyšľahajte s cukrom a štipkou soli, pridajte citrónovú kôru a hladkú múku zmiešanú s práškom do pečiva a nakoniec vlašné vopred rozpustené maslo. Cesto dobre premiešajte a nechajte 2 hodiny odležať v chladničke.

Pečenie: Formičky vymastené maslom naplňte cestom zhruba do ¾ (pribudnú). Pečte pri 200 °C cca 5 minút, potom znížte výkon na 150 °C a ďalších 5 minút dopečte dozlatista.

Dobrý tip: Cesto môžete pred odležaním v chladničke dochutiť lyžicou citrónovej alebo pomarančovej šťavy.

ru Рецепт

Домашнее печенье «Мадлен»

Ингредиенты приблизительно для 24 шт: 100 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, ½ пакетика разрыхлителя теста, щепотка соли, цедра лимона.

Приготовление теста: Яйца взбейте с сахаром и щепоткой соли. Добавьте цедру лимона и муку, смешанную с разрыхлителем теста. В конце добавьте теплое, заранее растопленное сливочное масло. Тесто тщательно перемешайте и поставьте на 2 часа в холодильник.

Выпекание: Формочки, смазанные маслом, наполните тестом примерно на ¾ (тесто поднимется). Выпекайте при 200 °C приблизительно 5 минут, потом уменьшите мощность духовки до 150 °C и выпекайте еще 5 минут до золотистого цвета.

Совет: В тесто можно добавить столовую ложку лимонного или апельсинового сока перед тем, как тесто поставите в холодильник.



UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

 www.tescoma.com/video/629328

