

Ⓣ Excellent pour une préparation facile de petits gâteaux maison pour enfants. Fabriqué en silicone de première qualité résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C. Le moule, qui n'attache pas, est facile à nettoyer et à stocker. Convient au four à gaz, électrique et à air chaud, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation, laver et essuyer le moule en silicone et le badigeonner soigneusement avec de la graisse alimentaire, nous recommandons idéalement l'Huile pour les moules de cuisson DELÍCIA 300 ml (art. 630687), disponible auprès de votre revendeur. Ne plus graisser le moule sauf en cas de besoin, par exemple après un nettoyage fréquent au lave-vaisselle ou avant la préparation de plats à base de pâte sèche.

Préparation au four à gaz, électrique ou à air chaud

Mettre toujours le moule au four sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Remplir de façon homogène, faire cuire les plats comme dans des moules traditionnels. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel. Démouler le plat cuit en appuyant doucement sur le fond souple du moule.

Entretien

Ne pas utiliser de produits abrasifs, faire tremper en cas de fort encrassement, peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Avertissement

Ne jamais chauffer le moule vide, l'enfourner toujours rempli ! Ne pas exposer à une source de chaleur directe : plaque de cuisson, feu, etc. Ne jamais couper les plats directement dans le moule, ne pas utiliser d'ustensiles tranchants en métal. D'éventuels changements de couleur du matériau n'ont pas de conséquences sur le fonctionnement ou l'innocuité du moule et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

Recette

Petits gâteaux maison pour enfants

Ingrédients pour 28 génoises (1 moule) : 35 de farine demi-ronde, 30 g de sucre en poudre, 1 œuf

Préparation : battre le jaune d'œuf avec 20 g de sucre en mousse, battre séparément le blanc en neige ferme avec les 10 g de sucre restant. Mélanger la neige de blanc d'œuf avec la mousse de jaune d'œuf et ajouter la farine. Remplir le moule, préalablement badigeonné d'huile, avec la pâte à l'aide d'une poche à douille et faire cuire au four à 160 °C pendant environ 12 minutes.

Préparer les Petits gâteaux sans gluten selon la recette précédente, en remplaçant la farine demi-ronde par 46 g de farine sans gluten mélangée avec 15 g de féculé de maïs.

Bonne astuce : pour la préparation de petites génoises d'une couleur foncée, ajouter du cacao dans la pâte.

Ⓣ Doskonała do łatwego przygotowywania domowych biszkoptów dla dzieci. Forma została wykonana z wysokiej jakości żaroodpornego silikonu, odpornego na temperaturę do 230 °C. Podczas pieczenia produkty nie przylegają do formy, dobrze się ją często myta w zmywarce lub przed pieczeniem potraw z suchego ciasta. Gwarancja 3-letnia.

Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem formę silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jadalnym tłuszczem, jako idealny polecamy Olej do form do pieczenia DELÍCIA 300 ml (art. 630687). Formę należy natuszczać ponownie tylko w razie potrzeby, np. jeżeli jest często myta w zmywarce lub przed pieczeniem potraw z suchego ciasta.

Pieczenie w piekarniku gazowym, elektrycznym i z termoobiegiem

Formę z zawartością należy wkładać do piekarnika tylko na odpowiedniej podstawie, ruszcie, blasze itp. Formę należy napędnąć równomiernie, piec podobnie jak w tradycyjnych formach, czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych. Po upieczeniu, gotowe wypieki należy wyjąć poprzez delikatne naciśnięcie na dno formy.

Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do odczucia. Można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie

Nie należy podgrzewać pustej formy, do piekarnika wkładać zawsze z zawartością! Formy nie należy wystawiać na bezpośrednie działanie ciepła, kuchenki, płomieni itp. Nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio w formie, nie należy używać ostrych, metalowych akcesoriów. Ewentualne zmiany kolorystyczne materiału nie mają wpływu na funkcjonalność formy oraz na zdrowie. Przebierwienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Przepis

Domowe biszkopty dla dzieci

Składniki na 28 biszkoptów (1 forma): 35 g mąki pszennej, 30 g cukru pudru, 1 jajko

Przygotowanie: Żółtka należy utrzeć z 20 g cukru na puszystą masę. W osobnym naczyniu należy ubić na pianę białko z 10 g cukru. Następnie pianę z białek należy wymieszać z masą z żółtek i dodać mąkę. Tak przygotowanym ciastem należy, za pomocą woreczka do zdobienia z dyszą, wypełnić wysmarowaną tłuszczem formę i piec ok. 12 minut w temperaturze 160 °C.

Bezglutenowe biszkopty dla dzieci należy przygotować według powyższego przepisu, natomiast mąkę pszenną należy zastąpić 46 g mąki bezglutenowej i 15 g skrobi kukurydzianej.

Wskazówka: Aby przygotować ciemne biszkopty należy dodać do ciasta kakao.

Ⓣ Vynikajúca na ľahkú prípravu domácich detských piškôt. Vyrobená z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, odolná do 230 °C. Forma nepripaluje, dobre sa čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

Návod na použitie

Préd prvým použitím silikónovej formy umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálne odporúčame Olej do foriem na pečenie DELÍCIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znovu vymastíte len v prípade potreby, napr. po častom umývaní v umývačke alebo pred pečením pokrmov zo suchých ciest.

Pečenie v plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúre

Formu s pokrmom vkladajte do rúry vždy na vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Plňte rovnomerne, pokrmy pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia ako u foriem klasických. Hotový pokrm z formy vyklapte jemným zatlačaním na pružné dno formy.

Údržba

Neumývajte abrazívnymi prostriedkami, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť, vhodná do umývačky.

Upozornenie

Prázdnu formu nezhrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú! Nevystavujte priamemu zdroju tepla, platničke, plameňu a pod. Pokrmy nikdy nekrajajte priamo vo forme, nepoužívajte ostré kovové náradie. Prípadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

Recept

Domáce detské piškóty

Ingrediencie pre 28 piškôt (1 forma): 35 g polohrubej múky, 30 g práškového cukru, 1 vajce

Postup: Žltok vyšľahajte s 20 g cukru do peny, zvlášť vyšľahajte tuhý sneh z bielkov spolu so zvyšnými 10 g cukru. Bielkový sneh zmiešajte so žltkovou penou a pridajte múku. Pripravené cesto naneste pomocou zdobiacieho vrecka s tryskou do vymastenej formy a pečte pri 160 °C cca 12 minút.

Bezpečkové detské piškóty pripravte podľa predchádzajúceho receptu, polohrubú múku nahraďte 46 g bezpečkovkej múky zmiešanej s 15 g kukuričného škrobu.

Dobrý tip: Na prípravu tmavých piškôt pridajte do cesta kakao.

Ⓣ Отлично подходит для легкого приготовления домашнего детского бисквитного печенья. Изготовлено из жаропрочного силикона. Выдерживает температуру до 230 °C. Продукты в форме не пригорают, форму легко чистить, она не занимает много места. Форма подходит для приготовления пищи в газовых, электрических и конвекторных печах, можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.

Инструкция по использованию

Перед первым использованием силиконовую форму необходимо промыть, просушить и тщательно смазать растительным маслом. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать Масло для форм для выпечки DELÍCIA 300 ml (art. 630687), которое можно приобрести у розничных продавцов в вашем регионе. Не смазывайте форму повторно без необходимости. Форму нужно смазывать повторно, например, после частой мойки в посудомоечной машине или перед выпечкой продуктов из сухого теста.

Выпечка в газовых, электрических и конвекторных печах

Всегда размещайте форму с тестом в духовом шкафу на подходящей подложке, например, на решетки, противне и т.п. Заполняйте форму равномерно, как если бы выпекали в традиционных формах. Тесто в силиконовых формах может выпекаться быстрее, чем в традиционных. Вынуть готовое блюдо из формы можно, слегка нажав на нижнюю часть формы.

Уход

При очистке форм не используйте абразивы. Если форма слишком грязная, ее нужно оставить отмокать. Можно мыть в посудомоечной машине.

Внимание

Не нагревайте пустую форму. Если вы помещаете форму в духовой шкаф, в ней должны быть продукты! Не подвергайте форму воздействию открытого пламени и других прямых источников тепла. Не нарезайте продукты непосредственно в форме, при работе с формой не используйте острые (металлические) кухонные принадлежности. Возможные изменения цвета формы не влияют на ее пригодность к использованию и не представляют угрозы здоровью человека, и поэтому не могут служить причиной предъявления рекламации.

Рецепт

Детское бисквитное печенье

Ингредиенты для приготовления 28 бисквитов (1 форма): 35 г муки среднего помола, 30 г сахарной пудры, 1 яйцо

Способ приготовления: Взбейте желток с 20 г сахара в пену. В отдельной миске взбейте белок с 10 г сахара в крепкую пену. Смешайте содержимое двух мисок, добавьте муку. Используя кондитерский шпатель с насадкой, залейте тесто в смазанную форму. Выпекайте около 12 минут при температуре 160 °C.

Для приготовления безглютенового детского бисквитного печенья, используйте рецепт выше, заменив муку среднего помола на 46 г безглютеновой муки смешанной с 15 г кукурузного крахмала.

Полезный совет: Для приготовления темных бисквитов можно добавить в тесто kakao.

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA 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/629526

