

Della Casa

Mini waffle pan Forma mini vafle

Stampo per mini waffle / Molde mini gofres

Forma p/mini waffle / Backform Mini-Waffeln

Moule à mini-gaufres / Forma na mini gofry

Forma na mini vafle / Форма для МИНИ-вафель



🔥 Excellent for easily preparing homemade mini waffles. Made of excellent heat-resistant silicone. Resistant up to 230 °C. The pan prevents overcooking, is easy to clean and space-saving. Suitable for gas, electric and hot-air ovens, dishwasher safe. 3-year warranty.

Instructions for use

Wash, dry and thoroughly brush the silicone pan with cooking oil before first use; we recommend Oil for baking pans DELICIA 300 ml (art. 630687) for best results – available at your retailer. Do not grease the pan again, except when needed, for example when frequently washed in the dishwasher or before baking food containing dry dough.

Baking in gas, electric or hot-air oven

Always insert the pan with the food into the oven on a suitable base – gridiron, baking sheet, etc. Fill evenly, bake food as you would in traditional pans; the baking time in silicone pans may be shorter than in traditional ones. Turn out the baked food from the pan by pressing gently on the flexible bottom of the pan.

Maintenance

Do not wash with abrasive agents. Leave to soak if excessively dirty. Dishwasher safe.

Notice

Do not heat an empty pan. Always insert the pan into the oven with food inside! Do not expose to a direct source of heat – cooking range, flame, etc. Never slice food directly in the pan, avoid using sharp metal utensils. Potential changes in the colour of the material do not affect functioning and are not hazardous to health; as such they cannot be claimed.

Recipe

Crispy homemade mini waffles

Ingredients for 48 mini waffles (2 pans): 50 g plain flour, 80 g icing sugar, 30 g melted butter, 2 egg whites, ½ tsp. vanilla extract, pinch of salt

Recipe: Mix the egg whites with vanilla extract, sugar and salt, add melted butter and flour and blend everything. Use a tablespoon to transfer the prepared batter into the greased mini waffle pan so that the protrusions inside the pan remain visible after the batter is poured in. Bake the mini waffles for approx. 10 minutes at 160 °C.

To prepare **gluten free crispy mini waffles**, use the above recipe, replacing plain flour with 70 g gluten free flour.

Traditional homemade mini waffles

Ingredients for 48 mini waffles (2 pans): 90 g medium ground flour, 35 g superfine sugar, 50 ml lukewarm milk, 25 ml oil, 1 small egg, ½ pack baking powder, ½ pack vanilla sugar, pinch of salt

Recipe: Whip eggs with sugar into a froth and whip oil into the froth after approx. 2 minutes. Add the other ingredients, whip until smooth and finally whip in flour and baking powder. Pour the batter into the greased pan so that the protrusions inside the pan remain visible after the batter is poured in. Bake the waffles for approx. 10–12 minutes at 160 °C.

To prepare **traditional homemade mini waffles in the gluten free variant**, use the above recipe, replacing medium ground flour with 90 g gluten free flour.

Useful hint: You can use **crispy mini waffles** to prepare original sandwiches with ice cream and fruit; **traditional mini waffles** can be transformed into original fruit skewers.

🔥 Vynikající pro snadnou přípravu domácích mini vafelí. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, odolné do 230 °C. Forma nepřipaluje, dobře se čistí, je skladná. Vhodné do plynové, elektrické a horkovzdušné trouby. lze mýt v myčce. 3 roky záruka.

Návod k použití

Před prvním použitím silikonovou formu umyjte, osušte a důkladně vymažte pokrmovým tukem, jako ideální doporučujeme Olej do pečicích forem DELICIA 300 ml (art. 630687), žádejte u svého prodejce. Formu znovu vymažte jen v případě potřeby, například, například, například.

Pečení v plynové, elektrické a horkovzdušné troubě

Formu s pokrmem vkládejte do trouby vždy na vhodné podložce, roštu, plechu apod. Plňte rovnoměrně, pokrmy pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než u forem klasických. Hotový pokrm z formy vykopete jemným zatlačením na pružné dno formy.

Údržba

Nemýjte abrazivními prostředky, v případě silného znečištění nechte odmočit, vhodné do myčky.

Upozornění

Prázdnou formu nezahřívejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevstavujte přímému zdroji tepla, plátyně, plameni apod. Pokrmy nikdy nekrajte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případné barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemohou být předmětem reklamace.

Recept

Domácí oplatkové mini vafle

Ingredience pro 48 mini vafelí (2 formy): 50 g hladké mouky, 80 g cukru moučka, 30 g rozpuštěného másla, 2 bílky, ½ lžičky vanilkové esence, špetka soli

Postup: Bílky smíchejte s vanilkovou esencí, cukrem a solí, přidejte rozpuštěné máslo, mouku a promíchejte. Připravené těsto nanášejte lžící do vymazané formy tak, aby výstupky uvnitř formy zůstaly po nalití těsta viditelné. Mini vafle pečte při 160 °C cca 10 minut.

Bezlepkové klasické mini vafle připravte podle předchozího receptu, hladkou mouku nahradte 70 g bezlepkové mouky.

Domácí klasické mini vafle

Ingredience pro 48 mini vafelí (2 formy): 90 g polohrubé mouky, 35 g cukr krupice, 50 ml vlažného mléka, 25 ml oleje, 1 malé vejce, ½ sáčku prášku do pečiva, ½ sáčku vanilkového cukru, špetka soli

Postup: Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny a po cca 2 minutách zašlehejte do pěny olej. Přidejte ostatní suroviny, vyšlehejte dohladka, nakonec vmíchejte mouku a prášek do pečiva. Těsto nalijte do vymazané formy tak, aby výstupky uvnitř formy zůstaly po nalití těsta viditelné. Vafle pečte při 160 °C 10–12 minut.

Bezlepkové klasické mini vafle připravte podle předchozího receptu, polohrubou mouku nahradte 90 g bezlepkové mouky.

Dobrá tip: Z oplatkových mini vafelí můžete připravit originální sendviče se zmrzlinou a ovocem, z klasických mini vafelí originální ovocné špízy.

🔥 Ideale per preparare i mini waffle a casa propria. Prodotto in silicone di alta qualità resistente al calore fino a 230 °C. Lo stampo impedisce ai cibi di bruciare, è facile da pulire e salvaspazio. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda, lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

Istruzioni per l'uso

Lavare, asciugare e ungere accuratamente lo stampo in silicone prima del primo utilizzo; per risultati ottimali consigliamo l'Olio staccante spray DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponibile presso il proprio rivenditore di fiducia. Non imburrare ulteriormente lo stampo se non necessario, per esempio dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie o prima di cuocere impasti molto asciutti.

Cuocere in forno a gas, elettrico o ad aria calda

Inserire sempre lo stampo in forno appoggiandolo su un supporto adatto – griglia, teglia piana, ecc. Riempire lo stampo in modo uniforme, cuocere i cibi come in uno stampo tradizionale; il tempo di cottura negli stampi in silicone potrebbe essere più breve rispetto a quelli tradizionali. Sfornare gli alimenti cotti premendo delicatamente il fondo flessibile dello stampo.

Manutenzione

Non utilizzare abrasivi per la pulizia. Lasciare in ammollo se necessario. Lavabile in lavastoviglie.

Avvertenza

Non riscaldare lo stampo vuoto. Inserire sempre lo stampo in forno con un impasto all'interno! Non esporre a fonti di calore dirette – fornelli, fiamme, ecc. Non affettare i cibi direttamente nello stampo, non utilizzare utensili in metallo affilati. Eventuali variazioni di colore del materiale dello stampo non ne compromettono il funzionamento e non comportano rischi per la salute; pertanto non sono contestabili.

Ricetta

Mini waffle croccanti fatti in casa

Ingredienti per 48 mini waffle (2 stampi): 50 g di farina, 80 g di zucchero a velo, 30 g di burro fuso, 2 albumi, qualche goccia di estratto di vaniglia, 1 pizzico di sale

Procedimento: Unire gli albumi all'estratto di vaniglia, allo zucchero e al sale, aggiungere il burro fuso e la farina e amalgamare il tutto. Utilizzare un cucchiaio per trasferire il composto nello stampo imburato in modo tale che le parti in rilievo rimangano visibili anche dopo aver versato il composto. Cuocere i mini waffle per circa 10 minuti a 160 °C.

Per preparare **mini waffle croccanti senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di grano con 70 g di farina senza glutine.

Mini waffle tradizionali fatti in casa

Ingredienti per 48 mini waffle (2 stampi): 90 g di farina, 35 g di zucchero finissimo, 50 ml di latte tiepido, 25 ml d'olio, 1 uovo piccolo, ½ bustina di lievito, ½ confezione di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale

Procedimento: Sbattere l'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, quindi continuare a sbattere per circa 2 minuti aggiungendo l'olio al composto. Aggiungere gli altri ingredienti, sbattere fino ad ottenere un composto liscio, quindi aggiungere anche la farina e il lievito, continuando a sbattere. Versare l'impasto nello stampo imburato facendo in modo che le parti sporgenti sul fondo non siano del tutto coperte. Cuocere per circa 10–12 minuti a 160 °C.

Per preparare **mini waffle tradizionali in versione senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di grano con 90 g di farina senza glutine.

Consiglio utile: I mini waffle croccanti si possono usare per preparare originali e golosi sandwich con gelato e frutta; i mini waffle tradizionali sono perfetti per preparare gustosi spiedini di frutta.

🔥 Excelente para preparar mini gofres caseros. Fabricado de excelente silicona resistente al calor. Resistente hasta 230 °C. El molde previene quemados, se limpia fácilmente y ahorra espacio. Apto para hornos de gas, eléctricos y de aire caliente, apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

Instruções de uso

Lavar, secar e untar a fundo o molde de silicone com azeite antes do primeiro uso; para um resultado ótimo recomendamos Azeite para engrasar moldes de forno DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponível em seu distribuidor. Não engrasar o molde de novo, exceto quando se necessário, por exemplo quando se lave de forma frequente em um lavavajillas ou antes de hornear alimentos com massa muito seca.

Horneado en horno de gas, eléctrico o aire caliente

Introducir siempre el molde con el alimento en el horno sobre una base adecuada – parrilla, bandeja para hornear, etc. Llenar el molde de forma uniforme, hornear de igual forma que en un molde tradicional; el tiempo de horneado en los moldes de silicona puede ser más corto que en moldes tradicionales. Desmoldar el alimento horneado del molde presionando suavemente en el fondo flexible del molde.

Mantenimiento

No lavar con agentes abrasivos. Dejar en remojo si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas.

Aviso

No calentar el molde vacío. Introducir siempre el molde en el horno con alimentos en su interior! No exponer a una fuente de calor directa – placa de cocina, llama, etc. No cortar nunca alimentos directamente en el molde, evitar el uso de utensilios de metal afilados. Posibles variaciones de color en el material no afectan al funcionamiento y no son perjudiciales para la salud y como tal no pueden ser reclamados.

Receta

Mini gofres crujientes caseros

Ingredientes para 48 mini gofres (2 moldes): 50 g de harina, 80 g de azúcar glas, 30 g de mantequilla derretida, 2 claras de huevo, ½ cucharadita de extracto de vainilla, una pizca de sal

Receta: Mezclar la clara de huevo con el extracto de vainilla, el azúcar y la sal, añadir la mantequilla derretida, la harina y mezclar. Utilizar una cuchara para trasladar la masa al molde para mini gofres engrasado, de forma que los salientes del interior del molde permanezcan visibles después de verter la masa. Hornear los gofres aprox. 10 minutos a 160 °C.

Para preparar **mini gofres crujientes sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina por 70 g de harina sin gluten.

Mini gofres caseros

Ingredientes para 48 mini gofres (2 moldes): 90 g de harina, 35 g de azúcar glas, 50 ml de leche templada, 25 ml de aceite, 1 huevo pequeño, ½ paquete de levadura, ½ paquete de azúcar de vainilla, una pizca de sal

Receta: Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una espuma, batir el aceite en la espuma aprox. 2 minutos. Añadir el resto de ingredientes, batir hasta obtener una masa suave y finalmente batir con la harina y la levadura. Verter la masa en el molde engrasado de forma que los salientes del interior del molde permanezcan visibles después de verter la masa. Hornear los gofres aprox. 10 minutos a 160 °C.

Para preparar **mini gofres caseros sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina por 90 g de harina sin gluten.

Consejo útil: Puede utilizar **mini gofres crujientes** para preparar originales sandwiches con helado y fruta; los **mini gofres** pueden transformarse en originales brochetas de fruta.

🔥 Excelente para facilmente preparar mini waffles caseiros. Fabricada em silicone de excelente qualidade resistente ao calor. Resistente a temperaturas até 230 °C. A forma previne os alimentos de se queimarem, é fácil de limpar e poupa espaço ao guardar. Adequada para utilizar em fornos a gás, elétricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Instruções de utilização

Lavar e secar e untar muito bem com óleo a forma em silicone antes da primeira utilização. Recomendamos o uso do Spray desmoldante para formas DELICIA 300 ml (art. 630687) para obter os melhores resultados – disponível no seu revendedor. Não engordurar a forma novamente, exceto se necessário, por exemplo quando for lavada frequentemente na máquina de lavar louça ou antes de assar alimentos essencialmente de massa seca.

Cozinhar em gás, eléctrico ou de ar quente

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tabuleiro, etc. Encher uniformemente, cozinhar os alimentos como habitualmente nas formas tradicionais. O tempo de cozedura nas formas em silicone pode ser menor do que nas formas tradicionais. Desenformar os alimentos cozinhados pressionando ligeiramente o fundo flexível da forma.

Manutenção

Não lavar com agentes de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver muito sujo. Pode ir à máquina de lavar louça.

Способ приготовления: Смешайте яичный белок с экстрактом ванили, сахаром и солью, добавьте растопленное сливочное масло и муку, смешайте до получения однородной массы. При помощи столовой ложки заливайте тесто в форму для вафель так, чтобы рисунок на форме оставался видимым. Мини-вафли выпекаются около 10 минут при температуре 160 °C.

Для приготовления **безглютеновых хрустящих мини вафель**, используйте вышеуказанный рецепт, заменив пшеничную муку на 70 г безглютеновой муки.

Традиционные домашние мини вафли

Ингредиенты для 48 мини вафель (2 формы): 90 г муки среднего помола, 35 г сахара высшего сорта, 50 мл теплого молока, 25 мл растительного масла, 1 маленькое яйцо, ½ пачка разрыхлителя, ½ пачка ванильного сахара, щепотка соли

Способ приготовления: Взбить яйцо с сахаром в пену, добавить масло в пену и взбивать еще прибл. 2 минуты. Добавить остальные ингредиенты, взбить до получения однородной массы, наконец, добавить муку и разрыхлитель и взбить. Вылить тесто в смазанную маслом форму так, чтобы выступы внутри формы оставались видимыми после того, как жидкое тесто выльют. Выпекать вафли в течение 10–12 минут при температуре 160 °C.

Для приготовления **безглютеновых традиционных домашних мини вафель**, используйте вышеуказанный рецепт, заменив муку среднего помола на 90 г безглютеновой муки.

Полезный совет: Вы можете использовать традиционные мини вафли, чтобы приготовить оригинальные бутерброды с мороженым и фруктами; традиционные мини вафли можно превратить в оригинальные фруктовые шашлычки.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



www.tescoma.com/video/629532

