



hu Termékismertető és receptek

Szilikon sütőlap

Kedves Vásárlónk!

Ezen a szilikon sütőlapon egyszerűen és gyorsan készíthet almás süteményt, bagelt vagy fánkot.

A sütőlap élelmiszeripari minőségű, gyümölcssavakkal szemben ellenálló, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készült, a tészta nem fut ki belőle és mosogatógépben tisztítható.







Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

-  A sütőlap -30°C és $+230^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet-tartományban használható.
- A sütőlap használható a fagyasztóban is.
-  Ha a sütőlapot a forró sütőben vagy mikrohullámú sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
-   A sütőlapot ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőlap mélyedéseiben, és ne használjon bennük hegyes vagy éles tárgyakat. A sütőlap megsérülhet közben.
- Tisztítsa meg a sütőlapot az első használat előtt és minden használat után forró vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy súrolószivacsot.
-  A sütőlap mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőlap felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőlap minőségét vagy funkcióját.
- A sütőlap 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

- ▷ A sütőlapot tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.
A sütőlap mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- ▷ Végül egy kissé kenje ki semleges étolajjal a sütőlap mélyedéseit.

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a lap mélyedéseit, mindig öblítse ki azokat hideg vízzel.
- ▷ Szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőlap mélyedéseit.
A mélyedések kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- ▷ Mielőtt megtölti a sütőlapot, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a lapot. Így könnyebben helyezheti őket a sütőbe.
- ▷ Mielőtt a kész süteményeket kiveszi a mélyedésekből, hagyja a sütőlapot kb. 5 percre hűlni a sütőrácsra.
Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a sütőlap között.
- ▷ A sütőlapot lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, www.tchibo.hu

Cikkszám: 381 367

Almakarika sütemény

Hozzávalók (6 darabhoz)

130 ml tej

2 ek. olvasztott vaj

50 g liszt

1 késhegynyi sütőpor

1 tojásfehérje

1 tojássárgája

1 ek. vaníliás cukor

2 alma (pl. elstar)

Fahéjas cukorkeverék:

20 g cukor és 1/2 tk. fahéj

Elkészítés

1. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés: 220 °C). Keverje össze a tejet, az olvasztott vaját és a tojássárgáját.
2. Keverje el a lisztet a sütőporral, majd lassanként dolgozza bele a tésztába, és jól keverje össze. Ezután pihentesse a tésztát 1/2 órán keresztül.
3. Eközben verje fel kemény habbá a tojásfehérjét a vaníliás cukorral, majd óvatosan keverje a tésztához.
4. Hámozza meg az almákat, és távolítsa el a magházat. Vágja fel kb. 0,7 - 1 cm-es szeletekre.
5. Zsírozza és lisztezze ki a sütőlap mélyedéseit.
6. Töltsön minden mélyedésbe egy vékony réteg tésztát, majd helyezzen rá egy almakarikát, és óvatosan öntse rá a maradék tésztát, úgy hogy az ellepje az almakarikákat.
7. Süsse a süteményeket a sütőben kb. 20 percig aranybarnára.
8. Egy kis tálban a sütemények megforgatásához keverjen össze cukrot és fahéjat, és tegye félre. A kihűlés után vegye ki a kész almás süteményeket a sütőlap mélyedéseiből, és forgassa meg őket a fahéjas cukorban.

Bagel

Hozzávalók (6 darabhoz)

150 g liszt

1 tk. szárított élesztő

1 ek. napraforgóolaj

1/2 tk. só

90 ml víz

2 ek. szezámmag, mák vagy

napraforgómag

Elkészítés

1. Tegye a lisztet egy nagy keverőtálba, majd készítsen a közepébe egy mélyedést. Tegye az élesztőt a mélyedésbe. Majd adja hozzá a sót, a napraforgóolajat és a vizet, és dolgozza össze az egészet egy sima, rugalmas tésztává.
2. Zsírozza és lisztezze ki a sütőlap mélyedéseit.
3. Formázzon 6 egyforma méretű gombócot a tésztából. Minden golyó közepébe készítsen egy lyukat, húzza szét karika formára, és helyezze a sütőlap mélyedésébe.
4. Szórja meg tetszés szerint szezámmaggal, napraforgó-maggal vagy mákkal. Ezt követően egy meleg helyen lefedve kelessze a tésztát a sütőlapon még 1 órát. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés: 220 °C).
5. Süsse a sütőben kb. 15 perc alatt aranybarnára.