



ⓘ Excellent pour une préparation facile des bâtonnets grissini et autres bâtonnets d'apéritif ou de goûter maison. 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. Le mode d'emploi avec recette fait partie de l'emballage. 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 DELICIA 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 au four le moule avec les aliments sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel.

#### Entretien

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

#### Avertissement

Nie 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

##### Bâtonnets grissini maison

**Ingrédients pour 24 bâtonnets (3 moules) :** 250 g de farine, 150 ml d'eau tiède, 30 ml d'huile d'olive, 10 g de levure de boulanger fraîche, 10 g de sel

**Préparation :** diluer la levure dans l'eau tiède, ajouter tous les autres ingrédients, préparer la pâte et laisser lever dans un bol. Etaler la pâte en une abaisse d'environ 0,5 cm d'épaisseur, en découper à l'aide d'une roulette à pâtisserie des bâtonnets d'une largeur de 1 cm et d'une longueur de 25 cm. Disposer les bâtonnets grissini ainsi préparés le long de la surface du moule et faire cuire au four à 190 °C environ 20 minutes.

**Les bâtonnets grissini maison sans gluten** peuvent se préparer selon la recette précédente, remplacer la farine par 270 g de farine sans gluten.

**Bonne astuce :** il est possible d'ajouter à la pâte du romarin finement haché ou des tomates séchées ; avant la cuisson, badigeonner les bâtonnets grissini d'eau et saupoudrer de gros sel, de graine de sésame, du carvi, de graines de pavot, etc.

ⓘ Doskonała do łatwego przygotowywania domowych grissini oraz innych paluszków. Forma została wykonana z wysokiej jakości żaroodpornego silikonu, odpornego na temperaturę do 230 °C. Podczas pieczenia produkty nie przywierają do formy, dobrze się ją czyści oraz łatwo przechowuje. Odpowiednia do piekarników gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Instrukcja z przepisem jest częścią opakowania. Gwarancja 3-letnia.

#### Instrukcja użytkownika

Przed pierwszym użyciem formę silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jadalnym tłuszczem, jako idealny polecamy Olej do form do pieczenia DELICIA 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

Wypełnioną formę należy wkładać do piekarnika na odpowiedniej podkładce, ruszcie, blasze itp. Czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych.

#### Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do odmożenia. 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. Przebarwienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

#### Przepis

##### Domowe paluszki grissini

**Składniki na 24 paluszki (3 formy):** 250 g mąki pszennej, 150 ml letniej wody, 30 ml oliwy z oliwek, 10 g świeżych drożdży, 10 g soli

**Przygotowanie:** Drożdże należy rozpuścić w letniej wodzie, dodać wszystkie pozostałe składniki, zagnieść ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu, ciasto należy rozwałkować na płat o grubości ok 0,5 cm. Następnie, za pomocą radełka, pokroić na paluszki o szerokości ok. 1 cm i długości 25 cm. Przygotowane grissini należy rozłożyć w formie i piec ok. 20 minut w temperaturze 190 °C.

**Bezglutenowe domowe paluszki grissini** należy przygotować według powyższego przepisu, mąkę pszenną zastąpić 270 g mąki bezglutenowej.

**Wskazówka:** Do ciasta można dodać drobno posiekany rozmaryn lub suszone pomidory. Przed pieczeniem grissini należy posmarować wodą oraz posypać gruboziarnistą solą, sezamem, kminkiem, makiem itp.

ⓘ Выпекать на легкой подготовке домашних grissini и остальных тычинок. Выrobena z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, odolná do 230 °C. Forma nepripája, dobre sa čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. Návod so receptom je súčasťou balenia. 3 roky záruka.

#### Návod na použitie

Pred prvým použitím silikónovú formu umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálne odporúčame Olej do foriem na pečenie DELICIA 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. Doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia než pri klasických formách.

#### Údržba

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

#### Upozornenie

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

#### Recept

##### Domáce tyčinky grissini

**Ingrédients na 24 tyčínok (3 formy):** 250 g hladkej múky, 150 ml vlažnej vody, 30 ml olivového oleja, 10 g čerstvého drożdžia, 10 g soli

**Postup:** Drożdže rozpusťte vo vlažnej vode, pridajte všetky ostatné suroviny a pripravte cesto, ktoré nechajte v mise vykysnúť. Z cesta vyvalkajte plát s hrúbkou cca 0,5 cm a radlom z neho nakrájajte cca 1 cm široké a 25 cm dlhé tyčinky. Pripravené grissini rozložte pozdĺžne po povrchu formy a pečte pri 190 °C cca 20 minút.

**Bezlepkové domáce grissini** pripravte podľa predchádzajúceho receptu, hladkú múku nahraďte 270 g bezlepkovej múky.

**Dobrý tip:** Do cesta môžete pridať najmä nasekaný rozmarín alebo sušené paradajky, pred upečením potrite grissini vodou a posypte hrubou soľou alebo sezamom, rascou, makom a pod.

ⓘ Отлично подходит для легкого приготовления домашних grissini и других видов палочек. 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. Инструкции по использованию и рецепты прилагаются. 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 DELICIA 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. Время приготовления в силиконовых формах может быть короче, чем в традиционных.

#### 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

##### Домашние grissini

**Ингредиенты для приготовления 24 палочек (3 формы):** 250 г муки, 150 мл воды комнатной температуры, 30 мл оливкового масла, 10 г свежих дрожжей, 10 г соли

**Способ приготовления:** Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте оставшиеся ингредиенты, приготовьте тесто. Оставьте тесто подниматься в миске. Раскатайте тесто до толщины в 0,5 см и нарежьте его на полоски 1 см шириной и 25 см длиной при помощи круглого ножа. Разложите grissini на форме в длину и выпекайте 20 минут при температуре 190 °C. Для приготовления безглютеновых домашних grissini, используйте вышеуказанный рецепт, заменив обычную муку на 270 г безглютеновой муки.

**Полезный совет:** В тесто можно добавить мелко нарезанный розмарин или вяленые томаты. Перед выпечкой grissini смазать кисточкой просто водой и посыпать крупной солью, кунжутom, тмином и т.д. макom и т.п..

#### 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](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma** design protected



[www.tescoma.com/video/629560](http://www.tescoma.com/video/629560)

