

Használati útmutató

Jellemzés

Kiválóan alkalmas rizsből, burgonyából, zöldségből és hasonl. készült ételek tányéron való megformázásához, valamint édes és sós réteges előételek, köretek és desszertek elkészítéséhez.

Leírás

Formázók

Beosztás az egyenletes rétegezés céljából

Univerzális nyomó

Fedél

Ételek formázása

1. A formát helyezze a tányérra
2. Helyezze bele az ételt
3. Nyomogassa le
4. A formát vegye le, az ételt tartsa a nyomóval

Réteges ételek elkészítése

1. A formát helyezze a tányérra
2. Helyezze bele az alapanyag első rétegét és terítse szét
3. Nyomja meg, az egyenletes rétegzéshez használja a beosztást
4. Helyezze bele a következő réteget, terítse szét majd nyomja meg.
5. A formát vegye le, az ételt tartsa a nyomóval.

A nyomó használata

A nyomó nagyságát igazítsa a használt formához, nyomó felület elvételével vagy hozzáadásával.

Tárolás

A legmagasabb formára tegye rá a fedelet, helyezze bele a nyomót és a többi formát.

Karbantartás

Az ételformázókat és a nyomót mosogatógépben mossa szétszedett állapotban vagy folyó víz alatt öblítse le.

FoodStyle inspirációk

PRESTO FoodStyle Ételformázók, henger, 3 db

Tatár beefsteak

A marhahúst darálja vagy reszelje le.

Első réteg: darált marhahús

Második réteg: finomra szeletelt tavaszi hagyma és kapribogyó

Harmadik réteg: darált marhahús

Dekoráció: tojássárgája

A tatárt öntse le megsózott olíva olaj, konyak, tabasco, worchester és mustár keverékével, fogyasztás előtt alaposan keverje meg.

Paradicsomos és spenótos rizottó

Az Arborio rizsből készített rizottót főzze együtt a szárított és passzírozott paradicsommal, a kész rizottóhoz keverje hozzá a spenót leveleket.

Első réteg: paradicsomos és spenótos rizottó

Dekoráció: leveles saláta és parmezán csipsz keverék

Sült gomba pácolt karórépával

A Portobello gombákat süsse meg egészben olíva olajon friss fűszernövényekkel, a karórépát főzze puhára sáfránnyal vagy kurkumával ízesített erőlevesben.

Első és harmadik réteg: Portobello sült gomba

Második és negyedik réteg: főtt karórépa

Dekoráció: madársaláta

PRESTO Ételformák FoodStyle, négyzetek, 3 db

Omlett spenóttal

Készítsen tojásos omlettet és vajon párolt leveles spenótot főkhagymával, hagymával vagy más hasonlóval ízesítve. A formázó segítségével az omlettből szeljen négyzeteket az egyes rétegeknek.

Rétegek váltakozása: tojásos omlett és spenót

Dekoráció: párolt hámozott paradicsomok bazsalikommal

Törött burgonya céklával és gombával

Az áttört burgonyát keverje össze pirított hagymával és rozsmaringgal, a főtt céklát vágja apróra, sózza és fűszerezze meg, majd ízesítse fekete balzsamecettel. A gombaszeleteket hirtelen süssük ki a serpenyőben a fűszernövényekkel és a főkhagymával.

Első réteg: törött burgonya

Második réteg: cékla

Harmadik réteg: gomba

Dekoráció: chipsek céklából

Fűszernövényes dresszingsel leöntve tálalja.

Hüvelyes saláta

Külön főzze puhára a sötét babot, csicseriborsót, lencsét és a zöldborsót.

Első réteg: bab zöldhagymával

Második réteg: csicseriborsó

Harmadik réteg: lencse

Negyedik réteg: törött borsó

Dekoráció: hüvelyes hajtások

PRESTO FoodStyle Ételformázók, téglalapok, 3 db

Kuszkusz reszelt zöldséggel

A megfőzött kuszkuszt keverje össze a párolt meghámozott apróra vágott paradicsommal és a cukkínival megpirított répa darabokkal.

Első réteg: kuszkusz reszelt zöldséggel

Dekoráció: sült répa és cukkíni szeletek

Ratatouille sült polentával és Feta sajttal

A Feta sajtszeletekből vágjon ki téglalapot. A megfőtt polentából készítsen egy vékony szeletet és hagyja kihűlni, vágjon ki belőle egy téglalapot és süsse meg olajon.

Első réteg: sült polenta

Második réteg: Feta sajt

Harmadik réteg: ratatouille

Dekoráció: parmezánchips

Füstölt lazac mangóval és avokádóval

A mangót és avokádót szeletelje apróra, az avokádóra csepegtessen citromlevet és sózza meg. Az apróra vágott lazacra csepegtessen citromlevet és ízesítse meg fehérborssal.

Első réteg: mangó

Második réteg: avokádó

Harmadik réteg: lazac

Dekoráció: felvágott korianderlevelek

PRESTO Ételformák FoodStyle, háromszögek, 3 db

Vadrizs paradicsommal és paprikával

Főzze meg a vadrizst, a paradicsomot párolja meg, pucolja meg és vágja kis szeletekre, a paprikát kockázza fel és olajon reszeltelje meg fűszernövényekkel.

Első réteg: vadrizs

Második réteg: paradicsom

Harmadik réteg: vadrizs

Negyedik réteg: sült paprika

Garnélarák avokádóval

Az érett avokádót hámozza meg, vágja kis szeletekre, ízesítse citromlével, fűszerezze és sózza meg. A főtt vagy sült garnélarákot páncélját eltávolítva vágja apróra, csepegtessen rá citromot, sózza meg és adjon hozzá egy kis natúr joghurtot.

Első réteg: avokádó

Második réteg: garnélarák saláta

Dekoráció: sült garnélarák farokkal, lime, kapor

Kacsapástétom Feta sajttal és a áfonyaszelével

A formával az áfonyaszelé szeletből vágjon ki egy háromszöget, majd a formát helyezze a Feta sajt szeletre és vágjon ki belőle is egy háromszöget. A formázóba a sajttal helyezze a lágy kacsapástétomot, nyomja meg és a tetejére helyezzen egy szelet zselét.

Első réteg: Feta sajt

Második réteg: kacsapástétom

Harmadik réteg: áfonyaszelé

Dekoráció: sült szezámmagok

PRESTO FoodStyle Ételformák, szívek, 2 db

Epres sajttorta

A piskótákat alaposan törje össze és keverje össze megpuhult vajjal.

Első réteg: piskóták vajjal

Második réteg: mascarpone felvágott eperrel

Harmadik réteg: eperzelé

A forma eltávolítása előtt hagyja az eperzelét megszilárdulni a formában a hűtőszekrényben.

Tejbegríz sült ringlószilvával

A tejben megfőtt vaníliás cukorral ízesített grízt hagyja kihűlni, majd adja hozzá a kikevert tejszínt. A ringlószilvát vágja durva szeletekre, szórja meg cukorral és süsse meg.

Első réteg: tejbegríz

Második réteg: sült ringlószilva

Harmadik réteg: tejbegríz

Dekoráció: friss vékonyra vágott ringlószilva szeletek

Egzotikus gyümölcssaláta

Az apróra vágott körtét, mangót és papayát külön főzze meg cukros főzetben.

Első réteg: körte

Második réteg: mangó

Harmadik réteg: papaya

Dekoráció: egy szelet szárított körte egy levél friss mentával

A dinnye húsból nyert golyócskákkal szolgálja fel.

PRESTO FoodStyle Ételformák, virágok, 2 db

Törött burgonya fűszernövényekkel

A megtört burgonyát keverje össze felaprózott petrezselyem zöldjével, metélőhagymával és olívaolajjal.

Első réteg: törött burgonya fűszernövényekkel

Dekoráció: metélőhagyma

Tatár füstölt lazacból

A füstölt lazacot vágja fel kis darabokra, majd keverje össze crème fraîche-sel, kapribogyóval, salotthagymával, kaporral, citromlével és ízesítse fehérborssal.

Első réteg: tatár füstölt lazacból

Dekoráció: rukkola levelek és friss kapor

Friss uborka szeletekkel tálalja, kapros és mustáros dresszinggel leöntve.

Lazac rizzsel és avokádóval á la sushi

A füstölt lazacot vágja fel kis darabokra, a megfőzött sushi rizst keverje össze rizsecettel, az apró szeletekre vágott érett avokádóra csepegtessen citromlevet.

Első réteg: füstölt lazac

Második réteg: sushi rizs kis rétegű wasabi-val

Harmadik réteg: avokádó

Savanyított gyömbérrel és szójaszósszal tálalja.