

Használati útmutató

A SiliconPRIME formák használhatóak édes és sós ételek sütéséhez.

Első használat előtt

A formát az első használat előtt mossa el, szárítsa meg, és étkezési zsíradékkal alaposan kenje ki. Ideálisként javasoljuk a **630687-es számú DELÍCIA sütőforma olajat, 300 ml**. A formát újra csak szükség esetén kenje ki olajjal, pl. ha a forma gyakran van mosogatógépben tisztítva, vagy ha száraz tésztából készült ételt süt benne.

Sütés gáz-, villany- és légkeveréses sütőben

A tésztával megtöltött formát mindig ugyanazon az alátéten, rácson, tepsin stb. helyezze a sütőbe. A tésztát a formába mindig egyenletesen osztassa szét, süsse úgy, mint klasszikus formákban. A sütés ideje szilikon formában való sütéskor rövidebb lehet. A megsült ételt a forma rugalmas aljának a megnyomásával távolítsa el a formából.

Karbantartás:

A formát ne tisztítsa olyan tisztítószerrel, amelyek erősen elkoptatják a felszínt. Abban az esetben, ha a forma erősen szennyezett, hagyja ázni. A forma tisztítható mosogatógépben.

Figyelmeztetés

Az üres formát sose melegítse, a sütőbe mindig alapanyaggal megtöltve tegye be. A formát ne tegye ki közvetlen hőszugárzásnak, ne tegye főzőlapra, nyílt lángra stb. Az ételeket sose szeletelje közvetlen a formában, ne használjon éles fém eszközöket. A forma esetleges elszíneződése nincs hatással annak használatára, vagy egészségügyi kifogástalanságára, így reklamáció tárgyát sem képezheti.

Házi macaron

A recept nem tartalmaz glutént.

Hozzávalók: 55 g megszítált porcukor, 55 g megszítált mandula liszt, 1 kiskanál ételszínezék, 1 nagyobb tojásfehérjéből felvert hab, cukorfőzet (55g cukor és 15 ml víz). Csokiöntet: 50ml tejszín (33 %-os), 65 g étcsokoládé, 10 g vaj, 1 kiskanál cukor.

Elkészítés: A tojásfehérjéből felvert habba óvatosan keverje bele a forró cukorfőzetet, alaposan keverje el. A megszítált porcukorral elkevert mandulalisztet adagolja a habhoz, és a végén adja hozzá az ételfestéket. A tésztát tegye bele egy habzsákba, és annak segítségével nyomja ki a tepsire elhelyezett formákba. Miután ezzel elkészült, a formákat óvatosan ütögesse a munkalaphoz, hogy a macaron-okból távozzon a levegő. A macaron-okat szobahőmérsékleten 45 percig hagyja száradni, hogy a tetejük ne ragadjon, majd 15-17 percig süsse 150°C-os sütőben. **Csokiöntet:** A tejszínt, tejet és a cukrot főzze rövid ideig, majd adja hozzá a csokoládét, és addig keverje, míg el nem olvad. A csokiöntetet hagyja kihűlni majd verje fel. **Tipp:** Amennyiben a világos öntetet részesíti előnyben, az étcsokoládé helyett használjon fehér csokoládét, és a felsorolt hozzávalók közül hagyja ki a cukrot. Intenzívebb íz érdekében az öntethez egy csepp rumesszenciát is hozzáadhat.