

Használati útmutató

Leírás

Ostyaforma, 4 db

Kenő lapát

Tölcsérkészítő

Orsó a tölsérekhez

Nyel

Kosárkészítő

Nyomócső az ostyákhoz

Állvány

A fagyiosztya tésztája

Összetevők 7-8 ostyához vagy kosárhoz: 85 g porcukor, 40 g finom búzaliszt, 2 nagyobb tojásfehérje, 30 g olvasztott vaj, ½ teáskanál vanília esszencia, egy csipet só.

A tészta elkészítése: A tojásfehérjét keverje össze cukorral és vanília esszenciával (ne habosítsa!), adjon hozzá lisztet, olvasztott vaját és készítsen finom tésztát, amelyet kb. 30 percre hagyjon pihenni.

Jó tanács: Ha sötét tölsért vagy ostyát szeretne készíteni, adjon a tésztához 2-3 teáskanál (kb. 6 g) minőségi kakaót.

Az ostyák sütése

Minden szilikon forma közepébe helyezzen 1 púpozott evőkanál tésztát (kb. 25-30 g), majd igazítsa el felületüket a lapáttal úgy, hogy a tészta széle ugyanolyan magasságig legyen mint a forma széle, és a sütés során megnövő négyyszögek fedve legyenek (1 ábra).

A 150 C –ra előmelegített sütőbe bekapcsolt légkeverővel fokozatosan tegye be a formákat – egyesével – kb. 1 perces időközönként. Először tegye a sütőbe az első formát, és kezdje el sütni. Egy perc múlva tegye be a második formát is, és ugyanilyen időközönként a harmadik, negyedik és a többi formát is (2 ábra).

A fagyiosztákat süsse egy kicsit, míg a felszínük aranyszínű nem lesz, kb. 15 percig. Amint az első ostya megsült, vegye ki, majd rögtön helyezze a tölsér- vagy ostyakészítőbe. Ezután vegye ki a második ostyát és ugyanígy járjon el. Ezután tegyen így az összes többi ostyával is.

Figyelmeztetés

A megsült fagyiosztákat **rögtön tölsér- vagy kosárformába kell helyezni, amíg még meleg és puhák!**

A fagyaltostyákat süsse egyenes tepsiben a sütő közepére helyezve.

Az ostyák formázása

Rögtön miután kivette az ostyákat a sütőből, szedje fel a megsült ostya szélét (3. ábra).

Szúrja be az ostya alá a forma ferdített szélét (4. ábra), és az ostyát szúrja át az orsóhoz (5. ábra).

Az orsót helyezze az ostyakészítőbe, és az óramutató járásának irányával ellentétesen forgassa el, és készítsen fagyaltostyát (6. ábra).

A kész ostyát vegye ki az orsóból, helyezze az állványba, és hagyja kihűlni (7. ábra).

Jó tanács: Az állványt már a fagyival töltött tölsérek tárolására is használhatja (8. ábra).

Kosarak formázása

A megsült ostyát rögtön a sütőből való kiszedés után vegye ki a szilikon formából, helyezze a kosárkészítő közepére, a nyomócsővel könnyedén kezdje el nyomni a közepét, és formázzon kosár alakú tölséreket (9. ábra). A kész kosarakat üsse ki a kosárkészítőből és hagyja őket kihűlni.

A tölsérekhez/kosarakhoz tartozó orsó összeállítása

Távolítsa el a nyelet a nyomócsőről, az óramutató járásával megegyező forgatással (10. ábra), helyezze az orsóba, majd az óramutató járásának irányával ellentétesen forgassa el, így rögzíti a nyelet (11. ábra).

Az állvány összeállítása

Az állványt még a tölcsek formázása előtt állítsa össze a rajz alapján (12. ábra).

A fagyalttölcsek és kosarak tárolása

A fagyalttölcseket és kosarakat száraz helyen kell tárolni, műanyag, papír vagy egyéb erre alkalmas tárolókban fedővel lezárva szavatosságok lejártáig.

Karbantartás

A DELLA CASA fagyalttölcse- és kosárkészítő készlet mosogatógépben is mosható, az orsót szétszedve mossa, az összerakás előtt alaposan szárítsa meg. Az állványt szükség esetén szedje szét, tisztítsa nedves törleronggyal majd szárítsa meg, ne tisztítsa mosogatógépben.