

Használati útmutató

Első használat előtt hajlítsa meg a sablon fogantyúját. Nagyobb tepsiben történő használat során, pl. a DELÍCIA Szel nélküli tepsi 40 x 36 cm (kód 623016), helyezze a sablont a sütőtepsire a kiválasztott oldalával felfele (1). Keskenyebb tepsi használata során, pl. DELÍCIA Sütőtepsi 41 x 27cm (kód 623012), hajlítsa meg a sablon oldalsó szélét az elhajlás helyén (2). Helyezze a megfelelő nagyságú sütőpapírt a tepsire helyezett sablonra (3). **Jó tipp:** A sütőpapír sablonhoz és tepsizhez történő rögzítése és a tészta kényelmes felhelyezése érdekében használja a DELÍCIA Rögzítő mágnes sütőpapírhoz, 4 db-os készlet (kód 630689) (3). Tegye fel a tésztát a sablon alapján a sütőpapírra. A tészta felhelyezésekor figyeljen, hogy a sütemény szélei ne haladják meg a sablon széleinek vonalait (4). **A sütőbe helyezés előtt vegye ki a sablont a tepsiből (5)**, és süsse meg a süteményt a sütőpapírral kitöltött tepsin. **Tisztítás:** A sablonokat tisztítsa folyó víz alatt és szárítsa meg őket, mosogatógépbe alkalmasak.

Receptek

Habcsók

Hozzávalók: 4 tojásfehérje, 240 g cukor (daracukor és porcukor keveréke fele-fele arányban), 15 g kukoricakeményítő, egy teáskanál ecet.

Elkészítés: Verje fel a tojásfehérjét levegős habbá, adja hozzá a cukrot, és keverje további 10 percig. A habverés során fokozatosan adja hozzá a keverékhez a keményítőt és végül az ecetet. Töltse meg a megfelelő adagolófejjel ellátott habzsákot a fehérjehabbal. Vigye fel a habot a sütőpapírra a sablon alapján (kis kör minta). Melegítse fel a sütőt 150 °C-ra, helyezze be a tepsit a habcsókokkal, rögtön vegye le a hőmérsékletet 120 °C-ra, és hagyja 90 percig sülni. Ezután kapcsolja ki a melegítést, és hagyja a habcsókokat még további 30 percig a sütőben pihenni. A sütés során ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Képviseelőfánk

Hozzávalók: 150 g rétesliszt, 100 g vaj, 4 tojás, 250 ml víz, egy csipet só

Elkészítés: Forralja fel a sózott vizet, majd olvassza fel benne a vajat, és adja hozzá a lisztet. Vegye lejjebb a tűzhely fokozatát, és keverje a tésztát, míg el nem kezd az edény faláról leválni. Ezután vegye le a tésztát a tűzhelyről, és hagyja kihűlni. Fokozatosan keverje bele a kihűlt tésztába mind a 4 tojást. Töltse meg az elkészített tésztával a megfelelő adagolófejjel ellátott habzsákot. Vigye fel a tésztát a sütőpapírra a sablon alapján (karika minta). Süsse 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 percig. A sütés során ne nyissa ki a sütő ajtaját. Szeletelje fél hosszában a még meleg fánkokat, és töltse meg őket krémmel miután kihültek.

Diós kifli

Hozzávalók: 260 g daracukor, 100 g dió, 100 g tojásfehérje (kb. 3 fehérje), 35 g mandulaliszt

Elkészítés: Verje fel a tojásfehérjét levegős habbá, adja hozzá a cukrot, és keverje további 10 percig. Ezután lágyan keverje a habba a lisztet és a diót. Töltse meg az elkészített tésztával a megfelelő adagolófejjel ellátott habzsákot, és hagyja a tésztát másnapig a hűtőben pihenni. Vigye fel a tésztát a sütőpapírra a sablon alapján (kifli minta). Süsse 190 °C-ra előmelegített sütőben kb. 12 percig. A sütés során ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Kókuszos Laskonky

Hozzávalók: 210 g porcukor, 100 g reszelt kókusz, 3 fehérje, 10 g kukoricakeményítő, egy csipet só

Elkészítés: Verje habbá a fehérjéket a cukorral, öt perc keverés után adja hozzá a keményítőt, és keverje még 10 percig. Keverje bele lágyan a kikevert, szilárd habba a kókuszt. Töltse meg a megfelelő adagolófejjel ellátott habzsákot a fehérjehabbal. Vigye fel a habot a sütőpapírra a sablon alapján (Laskonky minta). Süsse 120 °C-ra előmelegített sütőben kb. 15 percig, ezután kapcsolja a hőmérsékletet 80°C-ra, és süsse a Laskonky-t további kb. 40 percig. A sütés során ne nyissa ki a sütő ajtaját.