

## Della Casa

Sponge finger pan / Forma cukrářské piškoty  
 Stampo per savoiardi / Molde soletillas  
 Forma p/biscoitos champanhe / Backform Löffelbiskuits  
 Moule à biscuits à la cuiller / Forma na biszkoty cukiernicze  
 Forma cukrářské piškoty / Форма для бисквитных пальчиков



☞ Excellent for easily preparing homemade sponge fingers. Made of excellent heat-resistant silicone. Resistant up to 230 °C. The pan prevents overcooking, is easy to clean and space-saving. Suitable for gas, electric and hot-air ovens, dishwasher safe. 3-year warranty.

#### Instructions for use

Wash, dry and thoroughly brush the silicone pan with cooking oil before first use; we recommend Oil for baking pans DELICIA 300 ml (art. 630687) for best results – available at your retailer. Do not grease the pan again, except when needed, for example when frequently washed in the dishwasher or before baking food containing dry dough.

#### Baking in gas, electric or hot-air oven

Always insert the pan with the food into the oven on a suitable base – gridiron, baking sheet, etc. Fill evenly, bake food as you would in traditional pans; the baking time in silicone pans may be shorter than in traditional ones. Turn out the baked food from the pan by pressing gently on the flexible bottom of the pan.

#### Maintenance

Do not wash with abrasive agents. Leave to soak if excessively dirty. Dishwasher safe.

#### Notice

Do not heat an empty pan. Always insert the pan into the oven with food inside! Do not expose to a direct source of heat – cooking range, flame, etc. Never slice food directly in the pan, avoid using sharp metal utensils. Potential changes in the colour of the material do not affect functioning and are not hazardous to health; as such they cannot be claimed.

#### Recipe

##### Homemade sponge fingers

**Ingredients for 15 sponge fingers (1 pan):** 70 g plain flour, 40 g icing sugar, 2 small eggs, ½ pack vanilla sugar, ½ pack baking powder, pinch of salt

**Recipe:** Whip egg yolks with 30 g sugar and vanilla sugar into a froth. Separately whip egg whites into a froth together with the remaining 10 g sugar and pinch of salt. Blend the froth from the egg white with the yolk froth and add flour blended with baking powder. Use a decorating bag with nozzle to apply the batter into greased sponge finger pan and bake for approx. 12 minutes at 180 °C. To prepare **gluten free sponge fingers**, use the above recipe, replacing plain flour with 75 g gluten free flour blended with 15 g corn starch.

**Useful hint:** Sprinkle the sponge fingers with vanilla sugar before baking.

##### Homemade choux pastry lady fingers

**Ingredients for 15 lady fingers (1 pan):** 105 g sifted plain flour, 75 g butter, 3 eggs, 225 ml water

**Recipe:** Place butter cut into pieces into a casserole, pour in water and bring to boil. Once the mixture begins to boil, add all the flour at once and keep stirring until the mixture ceases to stick to the walls of the casserole. When this happens, remove the casserole from heat and continue stirring to form a soft pastry dough. Leave the dough to rest for approx. 5 minutes. Add whipped eggs to the mixture, always a little at a time, and stir until the dough is smooth and glazy. Use a decorating bag with nozzle to apply the dough into greased sponge finger pan and bake for approx. 30 to 35 minutes at 180 °C.

**Useful hint:** Cut the lady finger pastries lengthwise after they have cooled down, fill them with caramel or vanilla cream and decorate using chocolate coating with nuts, cream, etc.

☞ Vynikající pro snadnou přípravu domácích cukrářských piškotů. Vyrobeno z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, odolné do 230 °C. Forma nepřipaluje, dobře se čistí, je skladná. Vhodné do plynové, elektrické a horkovzdušné trouby, lze mýt v myčce. 3 roky záruka.

#### Návod k použití

Před prvním použitím silikonovou formu umyjte, osušte a důkladně vymažte pokrmovým tukem, jako ideální doporučujeme Olej do pečicích forem DELICIA 300 ml (art. 630687), žádejte u svého prodejce. Formu znovu vymažte jen v případě potřeby, např. po častém mytí v myčce nebo před pečením pokrmů ze suchých těst.

#### Pečení v plynové, elektrické a horkovzdušné troubě

Formu s pokrmem vkládejte do trouby vždy na vhodnou podložku, roštu, plechu apod. Plňte rovnoměrně, pokrmy pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než u forem klasických. Hotový pokrm z formy vykoplete jemným zatažením na pružné dno formy.

#### Údržba

Nemýjte abrazivními prostředky, v případě silného znečištění nechte odmočit, vhodné do myčky.

#### Upozornění

Prázdnou formu nezahřívejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevystavujte přímému zdroji tepla, plamení, plamenné apod. Pokrmy nikdy nekrajte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případné barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemohou být předmětem reklamace.

#### Recept

##### Domácí cukrářské piškoty

**Ingredience pro 15 piškotů (1 forma):** 70 g hladké mouky, 40 g cukru moučka, 2 malá vejce, ½ sáčku vanilkového cukru, ½ sáčku prášku do pečiva, špetka soli

**Postup:** Žloutky vyšlehejte s 30 g cukru a vanilkovým cukrem do pěny. Zvlášť vyšlehejte sníh z bílků spolu se zbylými 10 g cukru a špetkou soli. Bílkový sníh smíchejte se žloutkovou pěnou a přidejte mouku smíchanou s práškem do pečiva. Připravené těsto naneste pomocí zdobícího sáčku s tryskou do vymazané formy a pečte při 180 °C ca 12 minut.

**Bezlepkové cukrářské piškoty** připravte podle předchozího receptu, hladkou mouku nahraďte 75 g bezlepkové mouky smíchané s 15 g kukuričného škrobu.

**Dobry tip:** Před upečením posypte cukrářské piškoty vanilkovým cukrem.

##### Domácí banánky z odpalovaného těsta

**Ingredience pro 15 banánek (1 forma):** 105 g prosáté hladké mouky, 75 g másla, 3 vejce, 225 ml vody

**Postup:** Máslo nakrájené na kousky dejte do kastrolu, zalijte vodou a přiveďte k varu. Jakmile směs začne vřít, přidejte nejednou veškerou mouku a stále míchejte, dokud se směs nepřestane lepit na stěny kastrolu. V tu chvíli odstavte kastrol ze sporáku a dál míchejte, aby vzniklo měkké těsto, které nechte cca 5 minut odstat. Do směsi pak po menších dávkách přidejte rozšlehaná vejce a míchejte, dokud těsto nebude hladké a lesklé. Pomocí zdobícího sáčku s tryskou pak těsto naneste do vymazané formy a pečte při 180 °C ca 30–35 minut.

**Dobry tip:** Vychladlé banánky podélně rozkrojíte, naplníte karamelovým nebo vanilkovým krémem a ozdobíte čokoládovou polevou s oříšky či šlehačkou apod.

☞ Ideale per preparare i savoiardi fatti in casa. Prodotto in silicone di alta qualità resistente al calore fino a 230 °C. Lo stampo impedisce ai cibi di bruciare, è facile da pulire e salvaspazio. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda, lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

#### Istruzioni per l'uso

Lavare, asciugare e ungere accuratamente lo stampo in silicone prima del primo utilizzo; per risultati ottimali consigliamo l'Olio staccante spray DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponibile presso il proprio rivenditore di fiducia. Non imburrare ulteriormente lo stampo se non necessario, per esempio dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie o prima di cuocere impasti molto asciutti.

#### Cuocere in forno a gas, elettrico o ad aria calda

Inserire sempre lo stampo in forno appoggiandolo su un supporto adatto – griglia, teglia piana, ecc. Riempire lo stampo in modo uniforme, cuocere i cibi come in uno stampo tradizionale; il tempo di cottura negli stampi in silicone potrebbe essere più breve rispetto a quelli tradizionali. Sformare gli alimenti cotti premendo delicatamente il fondo flessibile dello stampo.

#### Manutenzione

Non utilizzare abrasivi per la pulizia. Lasciare in ammollo se necessario. Lavabile in lavastoviglie.

#### Avvertenza

Non riscaldare lo stampo vuoto. Inserire sempre lo stampo in forno con un impasto all'interno! Non esporre a fonti di calore dirette – fornelli, fiamme, ecc. Non affettare i cibi direttamente nello stampo, non utilizzare utensili in metallo affilati. Eventuali variazioni di colore del materiale dello stampo non ne compromettono il funzionamento e non comportano rischi per la salute; pertanto non sono contestabili.

#### Ricetta

##### Savoiardi fatti in casa

**Ingredienti per 15 savoiardi (1 stampo):** 70 g di farina, 40 g di zucchero a velo, 2 uova piccole, ½ busta di zucchero vanigliato, ½ bustina di lievito, 1 pizzico di sale

**Procedimento:** Sbattere i tuorli con 30 g di zucchero a velo fino ad ottenere un composto spumoso. Montare a neve gli albumi con i restanti 10 g di zucchero a velo e con un pizzico di sale. Amalgamare i due composti e aggiungere la farina e il lievito. Servirsi di una sac à poche con beccuccio per distribuire l'impasto nello stampo per savoiardi e cuocere per circa 12 minuti a 180 °C.

Per preparare **savoiardi senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina 00 con 75 g di farina senza glutine miscelata a 15 g di amido di mais.

**Consiglio utile:** Cospargere i savoiardi con zucchero vanigliato prima della cottura.

##### Éclair di pasta choux fatti in casa

**Ingredienti per 15 éclair (1 stampo):** 105 g di farina setacciata, 75 g di burro, 3 uova, 225 ml d'acqua

**Procedimento:** Mettere in una casseruola il burro a tocchetti, versarvi l'acqua e portare a bollore. Quando il composto inizia a bollire, aggiungere la farina tutta in una volta e continuare a mescolare finché il composto non si stacca dalle pareti della casseruola. Togliere quindi dal fuoco e continuare a mescolare fino ad ottenere un impasto morbido. Lasciar riposare l'impasto per circa 5 minuti. Aggiungere all'impasto le uova sbattute, poco alla volta, e mescolare finché il composto non sarà liscio e traslucido. Utilizzare una sac à poche con beccuccio per distribuire il composto nello stampo imburattato e cuocere per 30–35 minuti in forno preriscaldato a 180 °C.

**Consiglio utile:** Una volta raffreddati, tagliare gli éclair nel senso della lunghezza, riempirli con caramello o crema alla vaniglia e decorarli utilizzando del cioccolato con noci, panna, ecc.

☞ Excelente para preparar fácilmente soletillas caseras. Fabricado de excelente silicona resistente al calor. Resistente hasta 230 °C. El molde previene quemados, se limpia fácilmente y ahorra espacio. Apto para hornos de gas, eléctricos y de aire caliente, apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

#### Instrucciones de uso

Lavar, secar y untar a fondo el molde de silicona con aceite antes del primer uso; para un resultado óptimo recomendamos Aceite para engrasar moldes de horno DELICIA 300 ml (art. 630687) – disponible en su distribuidor. No engrasar el molde de nuevo, excepto cuando sea necesario, por ejemplo cuando se lave de forma frecuente en el lavavajillas o antes de hornear alimentos con masa muy seca.

#### Horneado en horno de gas, eléctrico o aire caliente

Introducir siempre el molde con el alimento en el horno sobre una base adecuada – parrilla, bandeja para hornear, etc. Llenar el molde de forma uniforme; hornear de igual forma que en un molde tradicional; el tiempo de horneado en los moldes de silicona puede ser más corto que en moldes tradicionales. Desmoldar el alimento horneado del molde presionando suavemente en el fondo flexible del molde.

#### Mantenimiento

No lavar con agentes abrasivos. Dejar en remojo si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas.

#### Aviso

No calentar el molde vacío. ¡Introducir siempre el molde en el horno con alimentos en su interior! No exponer a una fuente de calor directa – placa de cocina, llama, etc. No cortar nunca alimentos directamente en el molde, evitar el uso de utensilios de metal afilados. Posibles variaciones de color en el material no afectan al funcionamiento y no son perjudiciales para la salud y como tal no pueden ser reclamados.

#### Receta

##### Soletillas caseras

**Ingredientes para 15 soletillas (1 molde):** 70 g de harina, 40 g de azúcar glas, 2 huevos pequeños, ½ paquete de azúcar de vainilla, ½ sobre de levadura en polvo, una pizca de sal

**Receta:** Batir la yema de huevo con 30 g de azúcar y azúcar de vainilla hasta obtener una espuma. Separadamente batir las claras de huevo con los 10 g de azúcar restantes y una pizca de sal hasta obtener una espuma. Mezclar la espuma de clara de huevo con la espuma de yema y añadir la harina mezclada con la levadura en polvo. Utilizar una bolsa pastelera con boquilla para colocar en el molde para soletillas engrasado y hornear aprox. 12 minutos a 180 °C.

Para preparar **soletillas sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina normal por 75 g de harina sin gluten mezclada con 15 g de maicena.

**Consejo útil:** Espolvorear las soletillas con azúcar de vainilla antes de hornear.

##### Soletillas caseras de pasta choux

**Ingredientes para 15 soletillas (1 molde):** 105 g de harina tamizada, 75 g de mantequilla, 3 huevos, 225 ml de agua

**Receta:** Poner la mantequilla cortada en trozos en una cacerola, verter agua y llevar a ebullición. Una vez que la mezcla comience a hervir, añadir toda la harina al mismo tiempo y remover constantemente hasta que la mezcla deje de pegarse a las paredes de la cacerola. Cuando esto ocurra, retirar la cacerola del fuego y continuar removiendo hasta obtener una masa suave. Dejar reposar la masa aprox. 5 minutos. Añadir huevos batidos a la mezcla, siempre poco a poco, y remover hasta que la masa esté suave y cristalina. Utilizar una bolsa pastelera con boquilla para poner la masa en el molde de soletillas engrasado y hornear aprox. de 30 a 35 minutos a 180 °C.

**Consejo útil:** Una vez frías cortar las soletillas longitudinalmente, rellenarlas con caramelo o crema de vainilla y decorar utilizando cobertura de chocolate con nueces, nata, etc.

**🍪** Excelente para facilmente preparar em casa biscoitos champanhe. Fabricada em silicone de excelente qualidade resistente ao calor. Resistente a temperaturas até 230 °C. A forma previne os alimentos de se queimarem, é fácil de limpar e poupa espaço ao guardar. Adequada para utilizar em fornos a gás, elétricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

#### Instruções de utilização

Lavar e secar e untar muito bem com óleo a forma em silicone antes da primeira utilização. Recomendamos o uso do Spray Desmoldante para formas DELICIA 300 ml (art. 630687) para obter os melhores resultados – disponível no seu revendedor. Não engradurar a forma novamente, exceto se necessário, por exemplo quando for lavada frequentemente na máquina de lavar louça ou antes de assar alimentos essencialmente de massa seca.

**Cozinhar em gás, elétrico ou de ar-quente**

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com a base adequada – grelha, tabuleiro, etc. Encher uniformemente, cozinhar os alimentos como habitualmente nas formas tradicionais. O tempo de cozedura nas formas em silicone pode ser menor do que nas formas tradicionais. Desenformar os alimentos cozinhados pressionando ligeiramente o fundo flexível da forma.

#### Manutenção

Não lavar com agentes de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver muito sujo. Pode ir à máquina de lavar louça.

#### Atenção

Não aquecer uma forma vazia. Colocar a forma no forno sempre com alimentos no interior! Não expor a fontes diretas de calor – discos de fogão, chama, etc. Nunca fatar os alimentos diretamente na forma, evite usar utensílios de metal afiados. Possíveis alterações de coloração no produto não afetam o seu funcionamento e não são prejudiciais à saúde, por esse motivo não podem ser reclamadas.

#### Receita

**Biscoitos champanhe caseiros**

**Ingredientes para 15 biscoitos champanhe (1 forma):** 70 g farinha de moagem média, 40 g açúcar em pó, 2 ovos pequenos, ½ saqueta de açúcar baunilhado, ½ saqueta de fermento em pó, uma pitada de sal

**Receita:** Bater as gemas em espuma com 30 g de açúcar e o açúcar baunilhado, separadamente bater as claras em castelo com os restantes 10 g de açúcar e uma pitada de sal. Misturar as claras em castelo com as gemas em espuma e adicionar a farinha misturada com o fermento. Use um saco decorador com bico para colocar a massa na forma untada e levar ao forno a 180 °C aproximadamente 12 minutos.

Para preparar os **biscoitos de champanhe sem glúten**, use a receita acima, substituindo a farinha de trigo por 75 g de farinha sem glúten com 15 g de amido de milho.

***Conselho útil:** Antes de levar ao forno polvilhar os biscoitos de champanhe com açúcar baunilhado.*

**Biscoitos champanhe caseiros**

**Ingredientes para 15 biscoitos champanhe (1 forma):** 105 g de farinha peneirada, 75 g de manteiga, 3 ovos, 225 ml de água

**Receita:** Coloque a manteiga cortada aos pedaços num tacho, deite a água e ferva. Assim que a mistura começa a ferver, acrescenta toda a farinha de uma vez e mexa até a mistura deixar de colar às paredes do tacho. Quando isto acontecer, retire o tacho do lume e continue a mexer para formar uma massa suave. Deixe a massa a repousar por aproximadamente 5 minutos. Adicione os ovos batidos à mistura, sempre aos poucos de cada vez e mexa até a massa estar suave e brilhante. Use um saco decorador com bico para aplicar a massa na forma já untada e leve ao forno por aproximadamente 30 a 35 minutos a 180 °C.

***Conselho útil:** Corte os biscoitos champanhe ao comprido depois de arrefecerem, encha com creme de caramelo ou baunilha e decore com chocolate, nozes, etc.*

**🍪** Hervorragend für die leichte Zubereitung von selbstgemachten Löf­fel­biskuits. Aus erst­klas­sigem hitze­bestän­digem Silikon, bis 230 °C hitze­bestän­dig. Kein Anbacken des Backgutes in der Backform, die Backform kann gut gereinigt werden, ist platzsparend. Für Gas-, Elektro- und Heißluftofen geeignet, 3 Jahre Garantie.

#### Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch die Silikon-Backform spülen, trocken wischen, gründlich mit Speisefett austreichen, als ideal ist der Backtrennspray DELICIA 300 ml (Art. 630687) zu empfehlen, bei Ihrem Händler erhältlich. Die Backform wieder austreichen nur im Bedarfsfalle, z.B. nach dem häufigen Spülmaschinenwaschen oder vor dem Backen von Desserts aus Trockenteig.

**Backen im Gas-, Elektro- und Heißluftofen**

Die Backform mit dem Gericht immer in den Ofen auf einer geeigneten Unterlage, einem Rost, einem Backblech usw. legen. Gleichmäßig füllen, ähnlich wie in den klassischen Backformen backen, die Backzeit in der Silikon-Backform kann kürzer sein als in den klassischen Backformen. An den biegsamen Boden der Backform mild andrücken und das Fertige Gericht auskippen.

#### Wartung

Keine Scheuermittel verwenden, im Falle der starken Verschmutzung einweichen lassen, spülmaschinenfest.

#### Hinweise

Die leere Backform nicht überhitzen, in den Backofen nur die gefüllte Backform legen. Direkter Wärmequelle, Flamme, Kochstelle usw. nicht aussetzen. Das Backgut nie direkt in der Form schneiden, keine scharfkantigen Küchengeräte aus Metall verwenden. Eventuelle Ver­färbun­gen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit der Form und können nicht beanstandet werden.

#### Backrezept

**Hausgemachte Löf­fel­biskuits**

**Zutaten für 15 Löf­fel­biskuits (1 Backform):** 70 g glattes Mehl, 40 g Puderzucker, 2 kleine Eier, ½ Päckchen Vanille-Zucker, ½ Päckchen Backpulver, Prise Salz

**Vorgehensweise:** Eigelb und 30 g Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Getrennt Eiweiß mit restlichen 10 g Zucker und Salz zu festem Schnee steif schlagen. Eiweißschnee mit Eigelbmasse vermischen, das mit dem Backpulver gemischte Mehl zugeben. Die Teigmasse in die gefettete Backform mit dem Spritzbeutel mit Tülle verteilen und bei 180 °C ca. 12 Minuten backen.

**Die glutenfreien Löf­fel­biskuits** nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das glattes Mehl durch 75 g glutenfreies Mehl mit 15 g Maisstärke ersetzen.

*Guter Tipp:* Die Löf­fel­biskuits vor dem Backen mit Vanille-Zucker bestreuen.

#### Hausgemachte Eclairs

**Zutaten für 15 Eclairs (1 Backform):** 105 g durchgesiebtes glattes Mehl, 75 g Butter, 3 Eier, 225 ml Wasser

**Vorgehensweise:** Butter in Stücke schneiden, in die Kasserolle geben, Wasser zugeben, aufkochen. In siedendes Wasser Mehl auf einmal zugeben, immer rühren, bis sich die Teigmasse an den Topfwänden nicht ansetzt. Nun die Kasserolle vom Herd nehmen, mischen, bis sich eine weiche Teigmasse bildet. Die Teigmasse ca. 5 Minuten stellen lassen. Eier verquirlen, nach und nach zugeben, rühren, bis die Teigmasse glatt und glänzend ist. Mit dem Spritzbeutel die Teigmasse in die gefettete Backform geben, bei 180 °C ca. 30–35 Minuten backen.

*Guter Tipp:* Ausgekühlte Eclairs waagrecht durchschneiden, mit Karamell-, bzw. Vanillecreme füllen, mit Schokoladenglasur mit Nüssen, bzw. mit Schlagsahne usw. garnieren.

**🍪** Excellent pour une préparation facile de biscuits à la cuiller 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. 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 rincer 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 le moule au four sur un support approprié : grille, plaque de four, etc. Remplir de façon homogène, faire cuire les plats comme dans des moules traditionnels. Le temps de cuisson dans un moule en silicone peut être plus court que dans un moule traditionnel. Démouler le plat cuit en appuyant doucement sur le fond souple du moule.

#### Entretien

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

#### Avertissement

Ni 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

**Biscuits à la cuiller maison**

**Ing­ré­dient pour 15 biscuits à la cuiller (1 moule) :** 70 g de farine, 40 g de sucre en poudre, 2 œufs de petite taille, ½ sachet de sucre vanillé, ½ sachet de levure chimique, 1 pincée de sel

**Préparation :** battre en mousse les jaunes d'œuf avec 30 g de sucre et le sucre vanillé. Battre séparément les blancs en neige avec les 10 g de sucre restant et une pincée de sel. Mélanger la neige de blanc d'œuf avec la mousse de jaune d'œuf et ajouter la farine mélangée avec la levure chimique. Remplir le moule, préalablement badigeonné d'huile, avec la pâte à l'aide d'une poche à douille et faire cuire au four à 180 °C pendant environ 12 minutes.

Préparer les **Biscuits à la cuiller sans gluten** selon la recette précédente, en remplaçant la farine par 75 g de farine sans gluten mélangée avec 15 g de féculé de maïs.

***Bonne astuce :** avant la cuisson, saupoudrer les biscuits à la cuiller de sucre vanillé.*

**Eclairs en pâte à choux maison**

**Ing­ré­dients pour 15 éclairs (1 moule) :** 105 g de farine tamisée, 75 g de beurre, 3 œufs, 225 ml d'eau

**Préparation :** placer le beurre coupé en morceaux dans une casserole, verser l'eau et porter à l'ébullition. Dès que le mélange commence à bouillir, ajouter en une seule fois toute la farine et remuer sans arrêt jusqu'à ce que le mélange cesse de coller aux parois de la casserole. A ce moment, retirer la casserole du feu et continuer à mélanger jusqu'à obtenir une pâte molle, laisser reposer pendant environ 5 minutes. Ajouter ensuite progressivement, par petites doses, les œufs battus au mélange, et remuer jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et brillante. En utilisant une poche à douille avec buse, remplir le moule préalablement beurré avec la pâte et faire cuire à 180 °C pendant environ 30–35 minutes.

***Bonne astuce :** couper les éclairs refroidis en longueur, remplir de crème caramel ou vanille et décorer de glaçage chocolat noisette, de crème chantilly, etc.*

**🍪** Doskonała do łatwego przygotowywania biszkoptów cukierniczych. 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. Gwarancja 3-letnia.

#### Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem formę silikonową należy umyć, wysuszyć dokładnie wysmarować jadalnym tłuszczem, jako idealny polecamy Olej do form do pieczenia DELICIA 300 ml (art. 630687). Formę należy natłuścić 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**

Formę z zawartością należy wkładać do piekarnika tylko na odpowiedniej podstawie, ruszcie, blasze itp. Formę należy napelnić równomiernie, piec podobnie jak w tradycyjnych formach, czas pieczenia w formach silikonowych może być krótszy niż w formach klasycznych. Po upieczeniu, gotowe wypieki należy wyciągać poprzez delikatne naciśnięcie na dno formy.

**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. Eventualne zmiany kolorystyczne materiału nie mają wpływu na funkcjonalność formy oraz na zdrowie. Przebarwienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

#### Przepis

**Domowe biszkopty cukiernicze**

**Składniki na 15 biszkoptów (1 forma):** 70 g mąki pszennej, 40 g cukru pudru, 2 małe jajka, ½ opakowania cukru waniliowego, ½ opakowania proszku do pieczenia, szczypta soli

**Przygotowanie:** Żółtka należy utrzeć z 30 g cukru i cukrem waniliowym na jednolitą, puszystą masę. W osobnym naczyniu należy ubić na pianę białka z 10 g cukru i szczyptą soli. Następnie pianę z białek należy wymieszać z masą z żółtek i dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Tak przygotowanym ciastem należy, za pomocą woreczka do zdobienia z dyszą, wypełnić wysmarowaną tłuszczem formę i piec przez ok. 12 minut w temperaturze 180 °C.

**Bezglutenowe biszkopty cukiernicze** należy przygotować według powyższego przepisu, natomiast mąkę pszenną należy zastąpić 75 g mąki bezglutenowej i 15 g skrobi kukurydzianej.

***Wskazówka:** Przed upieczeniem biszkopty cukiernicze można posypać cukrem waniliowym.*

**Domowe eklerki z ciasta parzonego**

**Składniki na 15 eklerek (1 forma):** 105 g przesianej mąki pszennej, 75 g masła, 3 jajka, 225 ml wody

**Przygotowanie:** Masło pokrojone w kostkę należy włożyć do garnka, załąć wodą i doprowadzić do wrzenia. Jak tylko mieszanka zacznie się gotować, należy dodać mąkę i mieszać nieprzerwanie, aż do momentu kiedy masa przestanie się lepić do ścianek garnka. Następnie należy zdjąć garnek z palnika i mieszać dalej aż powstanie miękkie ciasto, które należy odstawić na ok. 5 minut. Do masы należy dodawać stopniowo roztopzone jajka i mieszać do momentu uzyskania gładkiego i byszczącego ciasta. Za pomocą woreczka do zdobienia z dyszą należy nanieść ciasto na wysmarowaną tłuszczem formę i piec ok. 30–35 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.

***Wskazówka:** Wystudzone eklerki należy rozkroić wzdłuż, wypełnić karmelowym lub waniliowym kremem i ozdobić polewą czekoladową z orzeszkami lub bitą śmietaną itp.*

**🍪** Vynikajúca na ľahkú prípravu domácich cukrárskych piskót. Vyrobená z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, odolná do 230 °C. Forma nepripaluje, dobre sa čistí, je skladná. Vhodná do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

#### Návod na použitie

Pred prvým použitím silikónovú formu umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmovým tukom, ako ideálny odporúčame Olej do foriem na pečenie DELICIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znovu vymastite 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. Plňte rovnomerne, pokrmy pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia ako u foriem klasických. Hotový pokrm z formy vyklapte jemným zatlačením na pružné dno formy.

#### Údržba

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

#### Upozomenie

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 nástroje. Prípadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklamácie.

#### Recept

**Domáce cukrárske piskóty**

**Ingredience na 15 piskót (1 forma):** 70 g hladkej múky, 40 g praškového cukru, 2 malé vajcia, ½ vrecka vanilkového cukru, ½ vrecka prášku do pečiva, štipka soli

**Postup:** Žltky vyšľahajte s 30 g cukru a vanilkovým cukrom do peny. Zvlášť vyšľahajte sneh z bielkov spolu so zvyšnými 10 g cukru a štipkou soli. Bielkový sneh zmiešajte so žltkovou penou a pridajte múku zmiešanú s práškom do pečiva. Pripravené cesto naneste pomocou zdobiaceho vrecka s tryskou do vymastenej formy a pečte pri 180 °C cca 12 minút.

**Bezlepkové cukrárske piskóty** pripravte podľa predchádzajúceho receptu, hladkú múku nahradte 75 g bezlepkovej múky zmiešanej s 15 g kukuričného škrobu.

***Dobrý tip:** Pred upечením posypte cukrárske piskóty vanilkovým cukrom.*

**Domáce banániky z odpaľovaného cesta**

**Ingredience na 15 banánikov (1 forma):** 105 g preosiatej hladkej múky, 75 g masla, 3 vajcia, 225 ml vody

**Postup:** Maslo nakrájané na kúsky dajte do kastróla, zalejte vodou a priveďte do varu. Akonáhle zmes začne vriecť, pridajte naraz všetku múku a stále miešajte, kým sa zmes neprestane lepiť na steny kastróla. V tej chvíli odstavte kastról zo sporáka a ďalej miešajte, aby vzniklo mäkké cesto, ktoré nechajte cca 5 minút odstať. Do zmesi potom po menších dávkach pridajte rozšľahané vajcia a miešajte pokiaľ cesto nebude hladké a lesklé. Pomocou zdobiaceho vrecka s tryskou potom cesto naneste do vymastenej formy a pečte pri 180 °C cca 30–35 minút.

***Dobrý tip:** Vychladnuté banániky pozdĺžne rozkrojte, naplňte karmelovým alebo vanilkovým krémom a ozdobe čokoládovou polevou s orieškami či sláňachkou a pod.*

**🍪** Отлично подходит для легкого приготовления домашних бисквитных пальчиков. 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. 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 (арт. 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 решетке, противне и т.п. Заполняйте форму равномерно, как если бы выпекали в традиционных формах. Тесто в силиконовых формах может выпекаться быстрее, чем в традиционных. Вынуть готовое блюдо из формы можно, слегка нажав на нижнюю часть формы.

#### Уход

При очистке форм не используйте абразивы. Если форма слишком грязная, ее нужно оставить отмочить. 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 нарежьте 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 бисквитные пальчики

**Ингредиенты для приготовления 15 бисквитных пальчиков (1 форма):** 70 г пшеничной муки, 40 г сахарной пудры, 2 маленьких яйца, ½ пакетика ванильного сахара, ½ пачка разрыхлителя, щепотка соли

**Способ приготовления:** Взбейте желтки с 30 г сахара и ванильным сахаром в пену. В отдельной миске взбейте белки с 10 г сахара и щепоткой соли в крепкую пену. Смешайте содержимое двух мисок, добавьте муку смешанную с разрыхлителем. Используя кондитерский шприц с насадкой, залейте тесто в смазанную форму. Выпекайте около 12 минут при температуре 180 °C.

Чтобы приготовить бисквитные пальчики без глютена, используйте рецепт выше, заменив обычную муку на 75 г безглютеновой муки, смешанной с 15 г кукурузного крахмала.

**Полезный совет:** Перед выпеканием посыпьте бисквитные пальчики ванильным сахаром.

##### Домашнее заварное тесто для дамских пальчиков

**Ингредиенты для 15 дамских пальчиков (1 форма):** 105 г просеянной пшеничной муки, 75 г сливочного масла, 3 яйца, 225 мл воды

**Способ приготовления:** Поместите масло нарезанное кусочками в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Как только смеч начнет закипать, добавьте всю муку постоянно помешивая, пока смесь не перестанет прилипать к стенкам кастрюли. Когда это произойдет, снимите кастрюлю с огня, но продолжайте помешивать, чтобы сформировать мягкое тесто. Оставьте тесто отдыхать в течении прибл. 5 минут. Добавьте в смесь взбитые яйца и перемешайте, пока тесто не станет однородным и блестящим. Используя кондитерский шприц с насадкой, залейте тесто в смазанную форму и выпекайте около 30–35 минут при температуре 180 °C.

**Полезный совет:** Разрежьте готовые дамские пальчики в продольном направлении после того, как они остыли, заполните их карамелью или ванильным кремом и украсьте шоколадной глазурью с орехами, взбитыми сливками и т.д.

#### 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/629528](http://www.tescoma.com/video/629528)

