

# Della Casa

## Ducat buns pan / Forma dukátové buchtičky

### Stampo per mini dolcetti / Molde bollos ducat

### Forma p/pão Ducat / Backform Dukatenbuchteln

### Moule à petits chaussons / Forma na mini bułeczki

### Forma dukátové buchtičky / Форма «Дукатовые бухтички»

**EN** Excellent for preparing homemade ducat buns. The buns are easy to turn out when baked. Made of excellent heat-resistant silicone. Resistant up to 230 °C. The pan prevents overcooking and 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 gas, electric or hot-air oven

Always insert the pan with the food into the oven on a suitable base – griddle, 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 ducat buns

**Ingredients for 54 ducat buns (1 pan):** 165 g medium ground flour, 165 g plain flour, 35 g granulated sugar, 40 g baking fat, 200 ml lukewarm milk, 1 pack vanilla sugar, 15 g fresh yeast, 1 egg yolk, pinch of salt

**Recipe:** Mix heated milk, 10 g sugar and yeast, blend the mixture with the other ingredients, process into dough and leave to rise in a bowl. Take chunks of dough with your hand, 10 g each, place them into the greased ducat buns pan and leave to rise for another 15 minutes. Bake the ducat buns for approx. 10 minutes at 200 °C.

To prepare **gluten free ducat buns**, use the above recipe, replacing plain flour and medium ground flour with 320 g gluten free flour.

**Useful hint:** You can add raisins or candied fruits to the dough for ducat buns. Serve the ducat buns with vanilla cream or sweet châudeau sauce.

##### Homemade ducat buns with cinnamon

Follow the above recipe to prepare dough for ducat buns with cinnamon. Roll the risen dough into an approx. 0.5 cm thick square, divide it into two approx. 40 cm long squares and brush them with melted butter, sprinkle with cinnamon sugar and roll them into two rolls. Cut approx. 1.5 cm blocks from the rolls, place them into greased pan, leave to rise briefly and bake for approx. 10 minutes at 200 °C.

**ES** Vynikají pro přípravu domácích dukátových buchtiček, upečené buchtičky lze snadno vyklipot. Vyrobeno z pravděpodobně nejlepšího silikonu, odolné do 230 °C. Forma neprůniková, dobré se čistí, je skladná. Vhodné do plynových, elektrických a horovzdušných troub. Ize myt v mýce. 3 roky záruka.

#### Návod k použití

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

#### Pecení v plnovený, elektrické a horovzdušné troubě

Formu s pokremem vkládejte do trouby vždy na vhodné podložku, rošt, plechu apod. Plňte rovnoramenně, pokrm pečte obdobně jako v klasických formách, doba pečení v silikonové formě může být kratší než u form klasických. Hotový pokrm z formy vyklopěte jemným zatačením na pružně dno formy.

#### Udržba

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

#### Upozornění

Prázdnou formu nezářívejte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevystavujte příměru zdroji tepla, plotýnce, plameni apod. Pokrm nikdy nekrájejte přímo ve formě, nepoužívejte ostré kovové nářadí. Případně barevné změny materiálu nemají vliv na funkčnost či zdravotní nezávadnost formy a nemohou být předmětem reklamace.

#### Receipt

##### Domácí dukátové buchtičky

**Ingredientes pro 54 buchtičky (1 forma):** 165 g polohrubé mouky, 165 g hladké mouky, 35 g cukru krupice, 40 g tuku na pečení, 200 ml vlažného mléka, 1 sůšek vanilkového cukru, 15 g krvítného droždí, 1 žloutek, špetka soli

**Postup:** Z ohřátého mléka, 10 g cukru a droždí vytvořte kvásek, smíchejte jej s ostatními surovinami, přípravek tésto a nechte je v misce vykynout. Tzto odebírejte rukou cca 10gramové kousky, které vkládejte do vymazané formy a nechte ještě dalších 15 minut kynout. Dukátové buchtičky pečte při 200 °C cca 10 min.

**Bezlepkové dukátové buchtičky** přípravte podle předchozího receptu, hladkou mouku a polohrubou mouku nahradte 320 g bezlepkové mouky.

**Dobový tip:** Do tésta na dukátové buchtičky můžete přidat rozinky nebo kandované ovoce, dukátové buchtičky podávejte s vanilkovým krémem nebo se řodá.

##### Domácí dukátové buchtičky se skořicí

Těsto na dukátové buchtičky se skořicí přípravuje podle předchozího receptu. Z vykynutého těsta vyzálejte cca 0,5 cm silný plátek, který rozdělte na dva cca 40 cm dlouhé pláty, které potřete rozpuštěním másla, posypte skořicovým cukrem a srolujte do dvou válečků. Z válečků ukrajděte cca 1,5 cm špaličky, vložte je do vymazané formy, nechte krátce vykynout a pečte při 200 °C cca 10 min.

**IT** Ideale per preparare mini dolcetti fatti in casa. I dolcetti si estraranno facilmente dallo stampo una volta cotti. 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 ed 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. Sfornare 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

##### Mini dolcetti fatti in casa

**Ingredienti per 54 dolcetti (1 stampo):** 165 g di farina 0, 165 g di farina 00, 35 g di zucchero semolato, 40 g di burro, 200 ml di latte tiepido, 1 confezione di zucchero vanigliato, 15 g di lievito fresco, 1 tuorlo, 1 pizzico di sale

**Procedimento:** Unire il latte tiepido, 10 g di zucchero e il lievito, amalgamare il composto con gli altri ingredienti, impastare e lasciar lievitare in una ciotola. Prelevare con le dita dei pezzetti di impasto da circa 10 g ciascuno, disporli nello stampo imburrato e lasciar lievitare per altri 15 minuti. Cuocere in forno per circa 10 minuti a 200 °C.

Per preparare **dolcetti senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina tipo 0 e 00 con 320 g di farina senza glutine.

**Consiglio utile:** È possibile aggiungere uva passa o frutta candita all'impasto dei dolcetti. Servire i dolcetti con crema alla vaniglia o zabaione.

##### Dolcetti alla cannella fatti in casa

Per preparare i dolcetti alla cannella, seguire la ricetta qui sopra. Stendere l'impasto lievitato ottenendo una sfoglia di circa 0,5 cm di spessore, suddividerlo in due quadrati lunghi circa 40 cm e spennellarli con burro fuso, cospargerne con zucchero e cannella e formare due rotoli. Tagliare in pezzi da circa 1,5 cm, disporli nello stampo imburrato, lasciar lievitare brevemente e cuocere per 10 minuti a 200 °C.

**ES** Excelente para preparar bollos ducat caseros. Los bollos se desmoldan fácilmente una vez horneados. 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.

**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 leve de forma frecuente en la 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

##### Bollos ducat caseros

**Ingredientes para 54 bollos (1 molde):** 165 g de harina de grano medio, 165 g de harina, 35 g de azúcar granulada, 40 g de mantequilla, 200 ml de leche templada, 1 paquete de azúcar vainillada, 15 g de levadura fresca, 1 yema de huevo, una pizca de sal

**Receta:** Mezclar la leche caliente, 10 g de azúcar y levadura, mezclar la mezcla con el resto de ingredientes, proceder con la masa y dejar subir en un bol. Coger pedazos de masa con las manos, 10 g cada uno, colocarlos en el molde para bollos ducat engrasado y dejar subir 15 minutos más. Hornear los bollos ducat aprox. 10 minutos a 200 °C.

Para preparar **bollos ducat sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina normal y de grano medio por 320 g de harina sin gluten.

**Consejo útil:** Puede añadir pasas o frutas confitadas a la masa de bollos ducat. Servir los bollos ducat con helado de vainilla o salsa châudeau dulce.

##### Bollos ducat caseros con canela

Seguir la receta anterior para preparar masa para bollos ducat con canela. Enrollar la masa levada en cuadrados de aprox. 0,5 cm de grosor, dividirlo en 2 cuadrados de aprox. 40 cm de largo y pinzar con mantequilla derretida, espolvorear con azúcar de canela y enrollarlos en dos rollos. Cortar en bloques de aprox. 1,5 cm, colocarlos en el molde engrasado, dejar reposar brevemente y hornear aprox. 10 minutos a 200 °C.

**IT** Excelente para fácilmente preparar em casa pão Ducat. Os pães são fáceis de desenformar depois de prontos. 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 desmolante para formas DELICIA 300 ml (art. 630687) para obter os melhores resultados – disponível no seu revendedor. Não engordurar a forma novamente, excepto se necessário, por exemplo quando for lavada frequentemente na máquina de lavar louça ou antes de assar alimentos essencialmente de massa de massa.

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

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tabuleiro, etc. Encher uniformemente, cozinhar os alimentos como habitualmente nas formas tradicionais. O tempo de cozida 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 fatiar os alimentos diretamente na forma, evite usar utensílios de metal afilados. Possíveis alterações do produto não afetam o seu funcionamento e não são prejudiciais à saúde, por esse motivo não podem ser reclamadas.

#### Receita

##### Pão Ducat caseiro

**Ingredientes para 54 pães (1 forma):** 165 g de farinha de moagem média, 165 g farinha de trigo, 35 g açúcar granulado, 40 g banha, 200 ml leite morno, 1 embalagem de açúcar baunilhado, 15 g fermento fresco, 1 gema de ovo, uma pitada de sal

**Receita:** Misturar o leite morno, 10 g açúcar e o fermento, misturar o preparado com os restantes ingredientes, processar tudo numa massa e deixar levar numa taça. Pegar em pedaços de massa com a mão, 10 g cada, colocar na forma untada e deixar a levedar por mais 15 minutos. Levar ao forno a 200 °C aproximadamente 10 minutos.

Para preparar **pães ducat sem glúten**, use a receita acima, substituindo a farinha de trigo e a farinha de moagem média por 320 g de farinha sem glúten.

**Dica útil:** Pode acrescentar uvas passas ou frutos secos à massa para pães ducat. Sirva os pães ducat com baunilha ou molho doce de châudeau.

##### Pães ducat com canela

Siga a receita acima para preparar massa para pães ducat com canela. Enrole a massa num quadrado de aproximadamente 0,5 cm, divida em 2 quadrados com cerca de 40 cm e pincele com manteiga derretida, polvilhe com canela e açúcar e enrole. Corte aproximadamente pedaços de 1,5 cm, coloque na forma untada, deixe levar um pouco e leve ao forno por cerca de 10 minutos a 200 °C.

**H**ervorragend für die Zubereitung von hausgemachten Dukatenbuchteln, die gebackenen Buchteln können leicht ausgekippt werden. Aus erstklassigem hitzeständigen Silikon, bis 230 °C hitzeständig. Kein Anbacken des Backgutes in der Backform, die Backform kann gut gereinigt werden, ist platzsparend. Für Gas-, Elektro- und Heißluftofen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

#### Gebrauchsanleitung

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

#### 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 füllig, 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 ausspielen.

#### 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 Verarbeitungen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit der Form und können nicht beanstandet werden.

#### Backrezept

##### Hausgemachte Dukatenbuchteln

**Zutaten für 54 Dukatenbuchtel (1 Backform):** 165 g halbgriffiges Mehl, 165 g glattes Mehl, 35 g Kristallzucker, 40 g Fett zum Backen, 200 ml lauwarme Milch, 1 Packchen Vanille-Zucker, 15 g frische Hefe, 1 Eigelb, Prise Salz

**Vorgehensweise:** Erwärmte Milch, 10 g Zucker und Hefe verrühren, den Vorteig zubereiten, mit anderen Zutaten vermischen, zu Teig rütteln, in einer Schüssel gehen lassen. Ca. 10 g Teigstücke mit der Hand nehmen, in die gefettete Backform geben, noch 15 Minuten gehen lassen. Bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

**Die glutenfreien Dukatenbuchteln** nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das glatte Mehl und das halbgriffige Mehl durch 320 g glutenfreies Mehl ersetzen.

**Guter Tipp:** Zum Teig für die Dukatenbuchteln können Rosinen, bzw. kandierte Früchte zugegeben werden, die Dukatenbuchteln mit Vanillesauce, bzw. Crème anglaise servieren.

##### Hausgemachte Dukatenbuchteln mit Zimt

Die Teigmasse für die Dukatenbuchteln mit Zimt nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten. Den aufgegangenen Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, in zwei ca. 40 cm langen Teigplatten verteilen, mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zimtzucker bestreuen, in zwei Rollen zusammenrollen. Die Rolle in ca. 1,5 cm lange Teigstücke schneiden, in die gefettete Backform geben, noch kurz gehen lassen, bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

**F**Excellent pour une préparation facile des petits chaussons maison, les petits chaussons cuits sont faciles à démouler. Fabriqué en silicone de première qualité résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C. Le moule 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-vaiselle. 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 graisser le moule sauf en cas de besoin, par exemple après un nettoyage fréquent au lave-vaiselle 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. Démolir 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-vaiselle. 3 ans de garantie.

#### Avertissement

Ne 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

##### Petits chaussons maison

**Ingédients pour 54 chaussons (1 moule) :** 165 g de farine mi-ronde, 165 g de farine, 35 g de sucre semoule, 40 g de graisse de cuisson (margarine), 200 ml de lait tiède, 1 sachet de sucre vanillé, 15 g de levure de boulanger fraîche, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel

**Préparation :** préparer le levain à partir lait chaud, de 10 g de sucre et de la levure, mélanger avec les autres ingrédients, préparer la pâte et la laisser lever dans une jatte. Prélever à la main des morceaux de pâte d'environ 10 grammes, les placer dans le moule préalablement badigeonné et laisser à nouveau lever pendant 15 minutes supplémentaires. Faire cuire les petits chaussons au four à 200 °C pendant environ 10 minutes.

Préparer les petits chaussons maison sans gluten selon la recette précédente, en remplaçant la farine et la farine mi-ronde par 320 g de farine sans gluten.

**Bonne astuce :** il est possible d'ajouter à la pâte pour les petits chaussons des raisins secs ou fruits confis ; servir les petits chaussons accompagnés de crème à la vanille ou mousse de vin.

##### Petits chaussons maison à la cannelle

Préparer les petits chaussons maison selon la recette précédente. Etaler la pâte levée en feuille d'une épaisseur de 0,5 cm environ, la diviser en deux feuilles d'une longueur de 40 cm environ, les badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre à la cannelle et en former deux rouleaux. Couper les rouleaux en bâtonnets de 1,5 cm, les disposer dans le moule beurré, laisser brièvement lever et faire cuire au four à 200 °C pendant environ 10 minutes.

**P** Doskonała do łatwego przygotowania domowych mini bułeczek. Podczas pieczenia bułeczki nie przywierają do formy, a upięcone można łatwo wyjąć. Dobrze się ją czyszcza i łatwo przechowuje. Forma została wykonana z wysokiej jakości żaroodpornego silikonu, który odpiera temperaturę do 230 °C. Odpowiednia do kuchenek gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

#### Instrukcja użytkowania

Pred pierwszym użyciem formy silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować tąlcem, jak idealny olej do form do pieczenia DELICIA 300 ml (art. 630687). Forme należy natruszczać 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

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

#### Utrzymanie

Formy nie należy myć agresywnymi środkami. W przypadku mocnego zabrudzenia pozostawić do odmoczenia. 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, plomieni itp. Nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio w formie, nie należy używać ostrzych, metalowych akcesoriów. Ewentualne zmiany kolorystyczne materiału nie mają wpływu na funkcjonalność formy oraz na zdrowie. Przebarwienia te nie mogą być przedmiotem reklamacji.

#### 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 povolen 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/629538](http://www.tescoma.com/video/629538)

#### Przepis

##### Domowe mini bułeczki

**Składniki na 54 bułeczki (1 forma):** 165 g mąki pszennej typ 450, 165 g mąki pszennej typ 550, 35 g drobnego cukru, 40 g margaryny do pieczenia, 200 ml lekkiego mleka, 1 opakowanie cukru waniliowego, 15 g świeżych drożdży, 1 żółtko, szczypta soli

**Przygotowanie:** Z podgrzanego mleka, 10 g cukru oraz drożdży należy przygotować zaczynek, następnie wymieszać go z pozostałymi składnikami, zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Ciasto należy podzielić na około 10 gramowe porcje, które następnie należy umieścić w wysmarowanej formie i odstawić na kolejnych 15 minut do wyrośnięcia. Mini bułeczki należy piec ok. 10 min. w temperaturze 200 °C.

**Biegłotworne mini bułeczki** należy przygotować według powyższego przepisu, natomiast mąkę pszenną należy zastąpić 320 g mąki bezglutenowej.

**Wskaźniki:** Do ciasta na mini bułeczki można dodać rodzynki lub kandyzowane owoce. Bułeczki podawać z kremem waniliowym lub z kremem zabojnię.

##### Domowe mini bułeczki z cynamonem

Ciasto na mini bułeczki z cynamonem należy przygotować zgodnie z przepisem powyżej. Wyrośnięte ciasto należy rozwałkować na placki o grubości ok. 0,5 cm i długości ok. 40 cm. Następnie placki rozkroić wzdłuż w taki sposób, aby powstały dwa długie płaty, posmarować rozpuszczonym masłem, posypać cukrem cynamonowym i zwinąć w dwie roladki. Każdą roladę należy pokroić na plasterki o grubości około 1,5 cm, włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy i pozostawić na krótko do wyrośnięcia. Piec około 10 minut w temperaturze 200 °C.

**Wynikająca na przyprawę domaczych bułeczków, upieczone bułeczki można łatwo wykłopić.** Wyrobioną z prvotriednego żaroodporńskiego silikonu, odolną do 230 °C. Forma nieprzewiewna, dobrze sa czista, je skladna. Vhodna do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, možno umývať v umývačke. 3 roky záruka.

#### Návod na použitie

Pred prívým použitím silikonovú formu umyte, osušte a dôkladne vymastite pokrmový tukom, ako ideálny odporúčame Olej do formy na pečenie DELICIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znova vymastite len v prípade potreby, napr. po častom umývaní v umývačke alebo pred pečením pokrmov zo suchých ciest.

#### Pecenie v plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúre

Formu s pokrom vkladajte do rúry vždy na vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Plňte rovnomerne, pokrmy pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikonovej forme môže byť kratšia ako u formi klasických. Hotový pokrm z formy vyklopťte jemným zatĺčením na pružné dno formy.

#### Údržba

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

#### Upozornenie

Prázdnu formu nezohľadujte, formu vkladajte do rúry vždy na vhodnej podložke, rošte, plechu a pod. Plňte rovnomerne, pokrmy pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikonovej forme môže byť kratšia ako u formi klasických. Hotový pokrm z formy vyklopťte jemným zatĺčením na pružné dno formy.

#### Recept

##### Domáce bułeczkové bułeczki

**Ingredience pre 54 bułeczki (1 forma):** 165 g polohrubej múky, 165 g hladkej múky, 35 g krupicového cukru, 40 g tuku na pečenie, 200 ml vlažnejšieho mlieka, 1 vrecúško vanilkového cukru, 15 g čerstvého droždia, 1 žltok, štipka soli

**Postup :** Z ohriatej mlieka, 10 g cukru a droždza vytvorte kvaskos, zmešajte ho s ostatnými surovinkami, pripravte cesto a nechajte ho v miske vykysnúť. Cesta odoberejte rukou cca 10 gramov kuskos, ktoré vkladajte do vymasenej formy a nechajte ēste ďalších 15 minút kysnúť. Bułeczkové bułeczki pečte pri 200 °C cca 10 min.

**Bezglupekove bułeczkové bułeczki** prípravte podľa predchádzajúceho receptu, hladkú múku a polohrubú múku nahradte 320 g bezglupekovej mýky.

**Dobrý tip:** Do cesta na bułeczkové bułeczki môžete pridať hrozienka alebo kandizované ovoce, bułeczkové bułeczki podávajte s vanilkovým krémom alebo so sódom.

##### Domáce bułeczkové bułeczki so škoricou

Cesto na bułeczkové bułeczki so škoricou prípravte podľa predchádzajúceho receptu. Z vykysnutého cesta vyvalkajte cca 0,5 cm hrubý plát, ktorý rozdelte na dva cca 40 cm dlhé pláty, ktoré potrite rozpusteným maslom, posypote škoricovým cukrom a zrolujte do dvoch valčekov. Za valčekov ukrajite cca 1,5 cm pásiky, vložte ich do vymasenej formy, nechajte krátko vykysnúť a pečte pri 200 °C cca 10 min.

**¶** Otличno podchodzi dla przygotowania okrągłych bułeczek «Dukatowe bułeczki» (buleczki z waniliowym kremem, budyńczek z waniliową kuchnią). Forma przedwraża przygranie, po okonczeniu wypiekania bułeczki łatwo wychodzą z formy. Wykonane z żaroodpornego silikonu. Wytrzymuje temperaturę do 230 °C. Forma łatwo czystić, nie zajmuje wiele miejsca. Forma podchodzi dla przygotowania potraw w gazowych, elektrycznych i konwekcyjnych piekarnikach, można myć w myjni domowej. 3-letnia gwarancja.

#### Instrukcja po 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 конвекционных печах

Всегда размещайте форму с тестом в духовом шкафу на подходящей подложке, например, на решетки, 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 отмокать. Можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.

#### 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 нарезайте 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 «Дукатовые булочки»

**Ингредиенты для приготовления 54 булочек (1 форма):** 165 г муки среднего помола, 165 г пшеничной муки, 35 г гранулированного сахара, 40 г маргарина, 200 мл молока комнатной температуры, 1 пакетик ванильного сахара, 15 г свежих дрожжей, 1 яичный желток, щепотка соли

**Способ приготовления:** Смешайте теплое молоко, 10 г сахара и дрожжи, добавьте в смесь оставшиеся ингредиенты, приготовьте тесто и дайте ему подняться. Разместите шарики теста (весом около 10 г каждый) в смазанной форме и оставьте подниматься еще на 15 минут. Выпекайте около 10 минут при температуре 200 °C.

Чтобы приготовить «Дукатовые булочки» без глютена, используйте рецепт выше, замените пшеничную муку и муку среднего помола на 320 г безглютеновой муки.

**Полезный совет:** В тесто для булочек можно добавить изюм или цукаты. Подавать булочки с ванильным кремом или сладким соусом.

##### Домашние «Дукатовые булочки» с корицей

Следуйте рецепту выше, чтобы приготовить тесто для «Дукатовых булочек» с корицей. Раскатайте тесто в квadrat прибл. толщиной 0,5 см, разделите его na две części na kwadraty dлиной около 40 см и смажьте их rastopleným maslom, posypate saharem z koricou a svírnete ih na dva rulety. Razdelite rulety na kwadraty прибл. 1,5 cm, pomestite ih na smazany maslom protiivne, ostateve na korotkoe vreme, aby podnijali si i vypekajete v techenie 10 minut pri 200 °C.

