

# Della Casa

**Children's sponge biscuit pan / Forma dětské piškoty**

**Stampo per biscotti morbidi / Molde mini bizcochos para niños**

**Forma p/biscoitos p/criança / Backform Runde Babybiskuits**

**Moule à petits gâteaux pour enfant / Forma na biszkopty dla dzieci**

**Forma detské piškoty / Форма для детского бисквитного печенья**

**EN** Excellent for easily preparing homemade children's sponge biscuits. 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 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 children's sponge biscuits**

**Ingredients for 28 sponge biscuits (1 pan):** 35 g medium ground flour, 30 g icing sugar, 1 egg

**Recipe:** Whip egg yolk with 20 g sugar into a froth, separately whip egg white together with the remaining 10 g sugar into a stiff froth. Blend the froth from the egg white with the yolk froth and add flour. Use a decorating bag with nozzle to apply the batter into the greased biscuit pan and bake for approx. 12 minutes at 160 °C.

To prepare **gluten free children's sponge biscuits**, use the above recipe, replacing medium ground flour with 46 g gluten free flour blended with 15 g corn starch.

**Useful hint:** Add cocoa to the batter to prepare dark sponge biscuits.

**EN** Vynikající pro snadnou přípravu domácích dětských piškotů. Vyrobeno z pravotidního žáruvzdorného silikonu, odolné do 230 °C. Forma neprášková, dobré se čistí, je kládna. Vhodné do plynné, elektrické a horovzdusné trouby. Ize mytí 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 pečících form DELICIA 300 ml (art. 630687), zádejte u svého prodejce. Formu znovu vymažte jen v případě potřeby, např. po častém mytí v myčce nebo před pečením pokrmu ze suchých test.

#### Pecení v plynné, elektrické a horovzdusné 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 forem klasických. Hotový pokrm z formy vyklopěte jemným zatížením na pružné dno formy.

#### Údržba

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

#### Upozornění

Prázdnou formu nezahřívajte, formu vkládejte do trouby vždy naplněnou! Nevystavujte přímeru 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 dětské piškoty**

**Ingredience pro 28 piškotů (1 forma):** 35 g polohrubé mouky, 30 g cukr moučka, 1 vejce

**Postup:** Zloučte výše uvedené s 20 g cukru do pěny, zvláště výše uvedené tuhý sníh z bílků spolu se zbylými 10 g cukru. Bilkový sníh smichujte se zloutkovou pěnou a přidejte mouku. Připravené těsto naneste pomocí zdobicího sáčku s tryskou do vymazané formy a pečte při 160 °C cca 12 minut.

**Bezlepkové dětské piškoty** přípravte podle předchozího receptu, polohrubou mouku nahradte 46 g bezlepkové mouky smichané s 15 g kukuřičného škrobu.

**Doopravdy tip:** Pro přípravu tmavých piškotů přidejte do těsta kakao.

**IT** Ideale per preparare biscotti morbidi a casa propria. 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 imburbar 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. Lavabili 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

**Biscotti morbidi fatti in casa**

**Ingredienti per 28 biscotti (1 stampo):** 35 g di farina, 30 g di zucchero a velo, 1 uovo

**Procedimento:** Sbattere il tuoro con 20 g di zucchero fino ad ottenere un composto spumoso; montare a neve ben ferma l'albume con i restanti 10 g di zucchero. Amalgamare i due composti ed aggiungere la farina. Utilizzare una sac a poche con beccuccio per distribuire il composto nello stampo imburato e cuocere per circa 12 minuti a 160 °C.

Per preparare **biscotti morbidi senza glutine**, utilizzare la ricetta qui sopra, sostituendo la farina di grano con 46 g di farina senza glutine miscolata con 15 g di amido di mais.

**Consiglio utile:** Aggiungere cacao al composto per preparare dei biscotti scuri.

**ES** Excelente para preparar fácilmente mini bizcochos caseros para niños. 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

**Mini bizcochos para niños caseros**

**Ingredientes para 28 mini bizcochos (1 molde):** 35 g de harina de grano medio, 30 g de azúcar glas, 1 huevo

**Receta:** Batir la yema de huevo con 20 g de azúcar hasta obtener una espuma, separadamente batir la clara de huevo con los 10 g de azúcar restantes hasta obtener una espuma consistente. Mezclar la espuma de clara de huevo con la espuma de yema y añadir harina. Utilizar una bolsa pastelera con boquilla para colocar la masa en el molde para mini bizcochos engrasado y hornear aprox. 12 minutos a 160 °C.

Para preparar **mini bizcochos sin gluten**, utilizar la receta anterior, sustituyendo la harina de grano medio por 46 g de harina sin gluten mezclada con 15 g de maíz.

**Consejo útil:** Añadir cacao a la masa para preparar mini bizcochos oscuros.

**IT** Excelente para fácilmente preparar en casa biscuits chamanpe para criança. 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 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 seca.

#### 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 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 fatiar os alimentos diretamente na forma, evite usar utensílios de metal afilados. 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 chamanpe caseiros para criança**

**Ingredientes para 28 biscoitos chamanpe (1 forma):** 35 g farinha de moagem média, 30 g açúcar em pó, 1 ovo

**Receita:** Bater a gema de ovo em espuma com 20 g de açúcar, separadamente bater a clara em castelo com os restantes 10 g de açúcar. Misturar as claras em castelo com a gema em espuma e adicioná-las a farinha. Use um saco decorador com bico para colocar a massa na forma untada e levar ao forno a 160 °C aproximadamente 12 minutos.

Para preparar **biscoitos chamanpe para crianças sem glúten**, use a receita acima substituindo a farinha de moagem média por 46 g de farinha sem glúten misturada com 15 g de amido de milho.

**Conselho útil:** Adicionar cacau à massa para preparar biscoitos escuros.

**DE** Hervorragend für die leichte Zubereitung von selbstgemachten runden Babybiskuits. 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, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

#### Gebrauchsleitung

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

#### 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 Form leicht drücken und das fertige Gericht ausspielen.

#### Wartung

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

#### Hinweis

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 Babybiskuits**

**Zutaten für 28 Babybiskuits (1 Backform):** 35 g halbgrißiges Mehl, 30 g Puderzucker, 1 Ei

**Vorgehensweise:** Eigelb und 20 g Zucker Schaumig schlagen, getrennt Eiweiß mit restlichen 10 g Zucker zu festem Schnee steif schlagen. Eiweißschaum mit Eigelbmasse vermischen, Mehl zugeben. Die Teigmasse in die gefettete Backform mit dem Spritzbeutel mit Tüle verteilen und bei 160 °C ca. 12 Minuten backen.

**Die glutenfreien Babybiskuits** nach dem obengenannten Kochrezept zubereiten, das halbgrißiges Mehl durch 46 g glutenfreies Mehl mit 15 g Maiststärke ersetzen.

**Guter Tipp:** Um die dunklen Babybiskuits zu backen, ist Kakao Pulver zum Teig zuzugeben.

**fr** Excellent pour une préparation facile de petits gâteaux maison pour enfants. 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 DELÍCIA 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-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.

#### Entrer

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

#### 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 gâteaux maison pour enfants

##### Ingrediénts pour 28 gâteaux (1 moule):

35 g de farine demi-ronde, 30 g de sucre en poudre, 1 œuf  
Préparation : battre le jaune d'œuf avec 20 g de sucre en mousse, battre séparément le blanc en neige ferme avec les 10 g de sucre restant. Mélanger la neige de blanc d'œuf avec la mousse de jaune d'œuf et ajouter la farine. Remplir le moule, préalablement badigeonné d'huile, avec la pâte à l'aide d'une poche à douille et faire cuire au four à 160 °C pendant environ 12 minutes.

Préparer les Petits gâteaux sans gluten selon la recette précédente, en remplaçant la farine demi-ronde par 46 g de farine sans gluten mélangée avec 15 g de féculle de maïs.

**Bonne astuce :** pour la préparation de petites gâteaux d'une couleur foncée, ajouter du cacao dans la pâte.

**fr** Doskonała do łatwego przygotowywania domowych biszkoptów dla dzieci. Forma została wykonana z wysokiej jakości zaroopornego silikonu, odpornego na temperaturę do 230 °C. Podczas pieczenia produkty nie przypierają do formy, dobrze się ją czyszcza i łatwo przechowuje. Odpowiednia do piekarników gazowych, elektrycznych oraz z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

#### Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem formy silikonową należy umyć, wysuszyć i dokładnie wysmarować jednym tłuszcem, jako idealny polecam olej do form do pieczenia DELÍCIA 300 ml (art. 630687). Forme należy natłuszczać 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 odpowiedniej podstawie, ruszcie, blasze itp. Formę należy napełniać 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 delikatne nataszczenie na dno formy.

#### Utrzymanie

Forme 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, kuchenek, 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.

#### Przepis

##### Domowe biszkopty dla dzieci

##### Składniki na 28 biszkoptów (1 forma):

35 g mąki pszennej, 30 g cukru pudru, 1 jajko

**Przygotowanie:** Żółtki należy utrzeć z 20 g cukru na puszystą masę. W osobnym naczyniu należy ubić na pianę białko z 10 g cukru. Następnie pianę z białek należy wymieszać z masą z żółtek i dodać mąkę. Tak przygotowanym ciastem należy, za pomocą woreczka do zdobienia z dyszą, wypełnić wysmarowaną tłuszczem formę i piec ok. 12 minut w temperaturze 160 °C.

**Bezglutenowe biszkopty dla dzieci** należy przygotować według powyższego przepisu, natomiast mąkę pszenną należy zastąpić 46 g mąki bezglutenowej i 15 g skrobi kukurydzianej.

**Wskazówka:** Aby przygotować ciemne biszkopty należy dodać do ciasta kakao.

**fr** Vynikajúca na fáku pripravu domáčich detských piškóti. Vyrobéná z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, odolná do 230 °C. Forma nepríplatuje, dobre sa čisti, 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 formiek na pečenie DELÍCIA 300 ml (art. 630687), žiadajte u svojho predajcu. Formu znova vymastite len v prípade potreby, napr. po častej 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 hladnej podložke, rošte, plechu a pod. Plňte rovnomerne, pokrm pečte obdobne ako v klasických formách, doba pečenia v silikónovej forme môže byť kratšia ako u formiek klasických. Hotový pokrm z formy vyklopťte jemným zatlačením na prúžne dno formy.

#### Údržba

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

#### Upozornenie

Prázdnú formu nezohrievajte, formu vkladajte do rúry vždy naplnenú! Nevystavujte priamemu zdroju tepla, platičke, plameňu a pod. Pokrm nikdy nekrájajte priamo vo forme, nepoužívajte ostré kovové náradie. Pripadné farebné zmeny materiálu nemajú vplyv na funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť formy a nemôžu byť predmetom reklámace.

#### Recept

##### Domáče detské piškóty

##### Ingredience pre 28 piškótkov (1 forma):

35 g polohrubej múky, 30 g prásakového cukru, 1 vajce  
**Postup:** Žltok vyláhať s 20 g cukru do peny, zväšiť vyláhať tuhý sneh z bielkov spolu so zvyšnými 10 g cukru. Bielkový sneh zmenšiť so žltkovou penou a pridať mäkkú. Pripravené cesto naneste pomocou zdobiaceho vrecka s tryskou do vymastenej formy a pečte pri 160 °C cca 12 minút.

**Bezlepkové detské piškóty** pripravte podľa predchádzajúceho receptu, polohrubú múku nahradte 46 g bezlepkovej múky zmenšanej s 15 g kukuričného skrobu.

**Dobrý tip:** Na prípravu tmavých piškótok pridajte do cesta kakao.

**fr** Otличno подходит для легкого приготовления домашнего детского бисквитного печенья. Изготвлено 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 конвектальных 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 DELÍCIA 300 мл (арт. 630687), которое можно приобрести у различных 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 конвектальных 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.

#### 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 угрозу здоровью человека, поэтому не могут служить причиной предъявления рекламации.

#### Рецепт

##### Детское бисквитное печенье

**Ингредиенты для приготовления 28 бисквитов (1 форма):** 35 г муки среднего помола, 30 г сахарной пудры, 1 яйцо  
**Способ приготовления:** Взбейте желток с 20 г сахара в пену. В отдельной миске взбейте белок с 10 г сахара в крепкую пену. Смешайте содержимое двух мисок, добавьте муку. Используя кондитерский шприц с насадкой, залейте тесто в смазанную форму. Выпекайте около 12 минут при температуре 160 °C.

Для приготовления **безглютенового детского бисквитного печенья**, используйте рецепт выше, заменив муку среднего помола на 46 г безглютеновой муки смешанной с 15 г кукурузного крахмала.

**Полезный совет:** Для приготовления темных бисквитов можно добавить в тесто какао.

#### UPOZORNENÍ: 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/629526](http://www.tescoma.com/video/629526)

