





#### 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)

