

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre kúpu Delimano Bake'n'share Bakery Set!

Delimano prináša inovatívny rad vysoko kvalitného riadu, navrhnutého pre zdravý, chutný a príjemný zážitok z varenia (čo zahŕňa prípravu, varenie aj konzumáciu jedál). Prebudí vo Vás vášnivého kulinára bez ohľadu na úroveň Vašich kuchárskych zručností. Varte. Tešte sa. Každý deň.

Všetky výrobky značky Delimano majú výbornú povest', preto sa falšovatelia vo veľkom snažia napodobňovať nás a teda zneužívať zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, žiadnu záruku a servis. Preto Vás prosíme, nahláste akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty či neautorizovaných predajcov emailom na adresu brand.protection@studio-moderna.com, aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falšovateľom.

Prosím, buďte opatrní: *nepoužívajte kovové náčinie a riad, pretože to poškodí povrch a spôsobí stratu nepríhnavých vlastností. Špeciálna nelepivá vrstva umožňuje jednoduché ručné čistenie. Neodporúčame Vám používať umývačku riadu, pretože jej agresivita môže poškodiť povrch.*

Prosím, pred použitím si dôkladne prečítajte tento návod a odložte si ho pre budúcu referenciu.

Ako používať Delimano set na pečenie Bake'n'share (tips & recepty)

Základný recept

Ingrediencie:

2 šálky bielej múky
1 PL prášku do pečiva
½ ČL soli
1 vajíčko – mierne rozšľahané
1 šálka mlieka
¼ šálky roztopeného masla

Príprava

Predhrejte rúru na 190 °C. Formu na muffiny vymažte maslom. Vo veľkej mise zmiešajte múku, prášok do pečiva, soľ a cukor. Pridajte vajce, mlieko a maslo, zľahka premiešajte len tak, aby sa múka navlhčila; cesto by nemalo byť úplne hladké. Lyžičkou naplňte formu cestom, cca do 2/3. Pečte cca 20 až 25 minút.

Tip: na zlepšenie chuti muffinov môžete pridať rôzne prísady, napríklad čučoriedky, arašidové maslo a želé, čokoládu, kyslú smotanu a maliny, med alebo javorový sirup. Jednoducho suroviny vmiešajte do cesta alebo nimi posypte vrch muffinov.

SUPER TIP: *môžete pripraviť mini pizzové muffiny (pripravte cesto na pizzu a vmiešajte doň šunku & syr, potom zmesou naplňte formičky na muffiny), alebo fantastické vajíčkov-slankinové raňajkové mauffny (zmiešajte vajíčka s kúskami slaniny a syra, posypte bazalkou a oreganom).*

Základný recept na lasagne

Ingrediencie:

12 celozrnných lasagní (plátkov)
450 g chudého mletého hovädzieho mäsa
2 strúčiky cesnaku
½ ČL cesnakového prášku
1 ČL sušeného oregana
Soľ a mleté čierne korenie
1 cottage cheese (450 g)
2 vajíčka
½ strúhaného parmezánu
1 ½ pohára rajčinovo-bazalkovej omáčky na cestoviny
2 šálky strúhanej mozzarely

Príprava:

Predhrejte rúru na 175 °C. Povarte plátky lasagní cca 10 minút. Zmiešajte cesnak, cesnakový prášok, oregano, soľ a mleté čierne korenie s mletým hovädzím mäsom, dajte do rajnice na stredne silný oheň a asi 10 minút povarte – mäso by nemalo zružovieť. Zmiešajte cottage cheese, vajíčka a parmezánu. Uložte na dno štvorcovej formy 4 lasagnové plátky, polejte ich rajčinovo-bazalkovou omáčkou, dajte vrstvu zmesi s mletým mäsom a na to vrstvu s oboma strúhanými syrmí. Dvakrát vrstvenie zopakujte a ukončite to vrstvou rajčinovo-bazalkovej omáčky, potom posypte vrch mozzarellou. Prikryte alobalom a dajte na 30 minút do predhriatej rúry. Potom fóliu odstráňte a pečte ďalších 10 minút – kým syr nezačne hnednúť.

Kuracie lasagne

Ingrediencie:

9 lasagní (plátkov)
½ šálky masla
1 cibuľa - nasekaná
1 strúčik cesnaku – pretlačený
½ šálky polohrubej múky
1 ČL soli
2 šálky kuracieho vývaru
1 ½ šálky mlieka
4 šálky nastrúhanej mozzarely
1 šálka strúhaného parmezánu
1 ČL sušenej bazalky
1 ČL sušeného oregana
½ ČL mletého čierneho korenia

2 šálky ricotty
2 šálky kuracieho mäsa, nakrájaného na kocky
600 g mrazeného nasekaného špenátu
1 PL nakrájanej čerstvej petržlenovej vňate
¼ šálky strúhaného parmezánu na ozdobu

Príprava:

Predhrejte rúru na 175 °C. Povarte plátky lasagní cca 10 minút. Vo veľkej panvici na strednom ohni roztopte maslo. Potom pridajte cibuľu a cesnak a za častého miešania ich povarte domäkka. Vmiešajte múku a soľ a varte na miernom ohni, kým nebudú tvoriť bublinky. Prilejte vývar a mlieko a 1 minútu povarte, potom pridajte 2 šálky mozzarely a 1/4 šálky parmezánu. Dochuťte bazalkou, oreganom a mletým čiernym korením. Odstavte z ohňa a odložte nabok. Na spodok štvorcovej formy rozotrite 1/3 zmesi, potom navrstvite 1/3 lasagnových plátok, ricottu a kuracie mäso. Na mäso rozložte ďalšiu 1/3 plátok lasagní a pridajte druhú 1/3 omáčkovej zmesi, špenát, posledné 2 šálky mozzarely a zvyšok šálky parmezánu. Na syr porozkladajte zvyšné lasagne a rovnomerne potrite zvyšnou omáčkou. Posypte petržlenovou vňaťou a 1/4 šálky parmezánu. Pečte v predhriatej rúre 35 až 40 minút.

POZNÁMKA: *Na formu Bake 'n' Share sa nič neprilepí, ale dávajte pozor, aby ste jedlo nekrájali priamo v nej, inak by ste mohli poškodiť jej povrch.*

Pečené kura so zemiakmi

Ingrediencie:

530 g zemiakov na pečenie
1 veľká cibuľa - nakrájaná na jemné plátky
1/3 šálky sójovej omáčky
3 PL olivového oleja
2 PL červeného vínneho octu
2 strúčiky cesnaku - pretlačené
1 ČL sušeného oregana
1 ČL sušeného rozmarínu - podrveného
¼ ČL korenia
celé kura na pečenie

Príprava:

Nakrájajte zemiaky na hrubé plátky a spolu s cibuľou ich poukladajte na veľkú obdĺžnikovú formu, vystlanú alobalom alebo fóliou na pečenie. Zmiešajte všetky ostatné ingrediencie a potrite zemiaky cca 1 PL marinády, aby boli rovnomerne pokryté. Do stredu položte kura a dobre ho potrite koreninovou marinádou. Pečte pri 190 °C približne 1 hodinu a 15 minút.

POZNÁMKA: *táto veľká forma je určená na pečenie všetkých druhov mäsa a dokonca aj koláčov, pečiva a sušienok.*

Základný chlieb

Ingrediencie:

1 kg chlebovej múky, 625 ml vody
30 gramov čerstvého droždia
1 PL jemnej morskej soli
2 PL cukru

Príprava:

Zmiešajte múku, droždie, cukor a soľ a mieste, kým nedostanete hodvábnu a pružnú cesto. Nechajte ho pol hodiny odležať. Potom cesto ešte trochu pomiešajte, aby ste dostali von všetky vzduchové bublinky. Nechajte ďalších 30 minút odstáť. Presuňte ho do múkou vysypanej formy na chlieb a vložte do rúry predhriatej na 180 °C. Pečte 30 minút.

Tip: Môžete si pripraviť aj bezlepkový, celozrnný či dokonca banánový, tekvicový alebo cuketový chlieb. Forma sa dá využiť aj na pečenie a prípravu sekanej.

Klasický jablkový koláč

Ingrediencie:

2 kg rôznych druhov jablák
2/3 šálky kryštálového cukru
2 PL čerstvej citrónovej šťavy
2 PL polohrubej múky
1 ČL mletej škorice alebo zmesi korenia na jablkový koláč
¼ ČL soli
1 veľké vajíčko
6 PL nesoleného masla
2 okrúhle korpusy

Základné cesto na koláč

1 ½ šálky polohrubej múky
3 PL rastlinného oleja
2 ČL cukru
1 ČL jablčného octu
½ ČL soli
12 PL studeného nesoleného masla

Príprava:

Ošúpte jablká a vyberte jadrovníky. Nakrájajte jablká na plátky a v miske ich zmiešajte s kryštálovým cukrom a citrónovou šťavou. Výslednú zmes povarte, kým jablká nezmäknú (približne 12 až 15 minút). Pridajte múku, škoricu a soľ a ešte asi 2 minúty povarte. Potom zmes odstavte z ohňa a nechajte úplne vychladnúť. Pripravte cesto na 2 korpusy. Jeden z nich dajte do okrúhlej formy a naukladajte naň jablkovú zmes, potom to celé prikryte druhým korpusom a obidva okraje dobre spojite. Vrch potriete rozšľahaným vajíčkom a posypte hrubozrnným cukrom. Do vrchnej kôrky urobte pár zárezov, aby mala kadiaľ unikat horúca para. Nechajte hodinu vychladnúť, potom koláč dajte do rúry predhriatej na 190 °C a pečte ho dozlata (približne 1 hodinu a 10 minút). Nechajte 3 hodiny vychladnúť.

TIP: Rovnakým spôsobom môžete pripraviť aj hrozienkový, čučoriedkový, čerešňový koláč... toľko chutných možností!

Toto je naozaj veľký plech na veľa, veľa keksíkov! So setom na pečenie Bake'n'share máte všetko, čo potrebujete na ich prípravu. V tejto sade nájdete aj valček, kefku a vykrajovačky na pečivo.

Klasické čokoládové cookies

Ingrediencie:

1 ½ šálky masla - zmäknutého
2 šálky bieleho cukru
4 vajíčka
1 ČL vanilkového extraktu
5 šálok polohrubej múky
2 ČL prášku do pečiva
1 ČL soli

Príprava:

Vymiešajte maslo s cukrom do hladka. Vyšľahajte vajíčka s vanilkovým extraktom a pridajte k maslu. Vmiešajte múku s práškom do pečiva a soľou. Cesto prikryte a nechajte ho minimálne hodinu odpočívať. Predhrejte rúru na 200 °C. Vyvaľkajte cesto a pomocou vykrajovačiek z neho vykrajujte cookies. Uložte ich na plech a pečte 6 až 8 minút. Ozdobte podľa svojho vkusu.

Tip: Ozdobte svoje cookies rôznymi glazúrami a pridajte ovocie a oriešky pre ešte lepšiu chuť. Plech na pečivo môžete použiť aj na výrobu chipsov a zeleninových lupienkov.

Podel'te sa o svoje skvelé muffiny a pečivo s rodinou a priateľmi! Spolu so setom dostanete aj rozkošné malé krabičky v striebornej a zlatej farbe, ktoré si môžete sami dozdobiť. Napíšte na ne vianočné prania, nalepte rodinné fotky, pridajte menovky alebo ich vyfarbite a dekorujte akýmkoľvek iným spôsobom podľa vlastnej fantázie.

POZNÁMKA: Ak chcete krabičky ozdobiť, urobte tak ešte predtým, než ich zložíte - pôjde Vám to oveľa ľahšie!

Pripravené
s láskou
ĎAKUJEME
s láskou