

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»



40 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 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 ducat buns

Ingredients for 54 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 chaudière 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.

41 Vynikající pro přípravu domácích dukátových buchtiček, upečené buchtičky lze snadno vyklopit. Vyrobeno z prvotřídního zárukového 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 pečících 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 vhodné podložce, 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 vyklopte jemným zatlačením 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, plotýnce, plameni 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 dukátové buchtičky

Ingredience pro 54 buchtiček (1 forma): 165 g polohrubé mouky, 165 g hladké mouky, 35 g cukru krupice, 40 g tuku na pečení, 200 ml vlažného mléka, 1 sáček vanilkového cukru, 15 g čerstvého droždí, 1 žloutek, špetka soli

Postup: Z ohřátého mléka, 10 g cukru a droždí vytvořte kvásek, smíchejte je s ostatními surovinami, připravte těsto a nechte je v míse vykynout. Z těsta odebírejte rukou cca 10g gramové kusky, které vkládejte do vymazané formy a nechte ještě dalších 15 minut kynout. Dukátové buchtičky pečte při 200 °C cca 10 min.

Bezlepkové dukátové buchtičky připravte podle předchozího receptu, hladkou mouku a polohrubou mouku nahraďte 320 g bezlepkové mouky.

Dobrý tip: Do těsta na dukátové buchtičky můžete přidat rozinky nebo kandované ovoce, dukátové buchtičky podávejte s vanilkovým krémem nebo se šodá.

Domácí dukátové buchtičky se skořicí

Těsto na dukátové buchtičky se skořicí připravte podle předchozího receptu. Z vykynutého těsta vyválejte cca 0,5 cm silný plát, který rozdělíte na dva cca 40 cm dlouhé pláty, které potřete rozpuštěným máslem, posypte skořicovým cukrem a srolujte do dvou válečků. Z válečků ukrajujte cca 1,5 cm špalíčky, vložte je do vymazané formy, nechte krátce vykynout a pečte při 200 °C cca 10 min.

42 Ideale per preparare mini dolcetti fatti in casa. I dolcetti si estraggono 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 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

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 imburato 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 una 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, cospargere con zucchero e cannella e formare due rotoli. Tagliare in pezzi da circa 1,5 cm, disporli nello stampo imburato, lasciar lievitare brevemente e cuocere per circa 10 minuti a 200 °C.

43 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, 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

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, de 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 chaudière 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 pincelear 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.

44 Excelente para facilmente preparar em casa pão Ducat. Os pães são fáceis de desmoldar 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, eléctricos 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, eléctrico ou de ar-quente

Colocar a forma com os alimentos no forno sempre com uma base adequada – grelha, tableteiro, 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. Desmoldar 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 fiatar 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

Pão Ducat caseiro

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

Receta: 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 levar por mais 15 minutos. Levar ao forno a 200 °C aproximadamente 10 minutos.

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

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

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.

