

BIG TOP COOKIE ΦΟΡΜΑ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΓΛΥΚΩΝ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Μην χρησιμοποιήσετε το Big Top Cookie πριν διαβάσετε τα ακόλουθα:

- Όταν χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε σκεύος ψησίματος, να πιάνετε όλες τις καυτές επιφάνειες με στεγνά γάντια φούρνου (τα βρεγμένα γάντια φούρνου μπορεί να δημιουργήσουν υδρατμούς και να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα).
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το προϊόν χωρίς επίβλεψη.
- Μην εκθέτετε το προϊόν σε θερμοκρασίες υψηλότερες των 240°C.
- Όταν χειρίζεστε το προϊόν, να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις για να αποφύγετε εγκαύματα, κοψίματα ή σοβαρό τραυματισμό.
- Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά σκεύη κουζίνας που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ζημιά στις φόρμες σιλικόνης.
- ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε μάτια ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας γκαζιού ή κάτω από ταψιά στο φούρνο.
- Οξέα μερικών φαγητών μπορεί να λεκιάσουν τις φόρμες σιλικόνης, αλλά δεν θα επηρεάσουν την απόδοση του προϊόντος.
- Καθαρίστε το προϊόν αφού κρυώσει πρώτα τελείως.
- Το Big Top Cookie μπορεί να τοποθετηθεί με ασφάλεια στο ψυγείο, την κατάψυξη και το πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΚΑΙ ΜΗΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΕ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΝΑ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΑΠΟ ΚΑΠΟΙΟΝ ΕΝΗΛΙΚΑ. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ BIG TOP COOKIE ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΨΗΛΟΤΕΡΕΣ ΤΩΝ 240°C.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε το προϊόν με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε καλά και σκουπίστε με ένα μαλακό πανί. Το Big Top Cookie είναι τώρα έτοιμο για χρήση. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, χρησιμοποιείτε πλαστικά, ξύλινα σκεύη κουζίνας ή σκεύη από σιλικόνη για να μην γδάρετε την επιφάνεια της φόρμας σιλικόνης. Οξέα μερικών φαγητών μπορεί να λεκιάσουν τις φόρμες σιλικόνης αλλά δεν θα επηρεάσουν την απόδοση του προϊόντος. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά ή σύρμα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το Big Top cookie για μεγάλα cookies:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτές οι οδηγίες προορίζονται για χρήση με 2 πακέτα έτοιμης ζύμης για cookies (470 γρ. η κάθε μία). Κάθε φόρμα σιλικόνης θα περιέχει 1 πακέτο ζύμης.

1. Ξεπλύνετε κάθε κομμάτι του Big Top Cookie με σαπούνι και ζεστό νερό. Σκουπίστε καλά.
2. Προθερμάνετε το φούρνο, σύμφωνα με τις οδηγίες του μείγματος και ετοιμάστε τη ζύμη (μην υπερβείτε τους 240°C).
3. Λαδώστε ελαφρώς τις φόρμες σιλικόνης. Τοποθετήστε τις φόρμες πάνω σε μια λαδόκολλα για να τις γεμίσετε και να τις ψήσετε. Χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και πιέστε τη ζύμη μέσα στις φόρμες, φροντίζοντας να κρατάτε τις πλευρές ίσιες ενώ πιέζετε.
4. Τοποθετήστε το γεμισμένο Big Top Cookie στο φούρνο και ψήστε για 30-35 λεπτά. Εισάγετε μία οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Όταν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή και έχουν γίνει οι άκρες, το cookie έχει ψηθεί.
5. Βγάλτε το Big Top Cookie από το φούρνο για να κρυώσει τελείως, περίπου για 20 – 30 λεπτά. Το cookie θα είναι πολύ μαλακό μέχρι να κρυώσει. Προτείνουμε να βάλετε στο ψυγείο ή στην κατάψυξη τις φόρμες για να μην σπάσει το cookie όταν το βγάξετε από τη φόρμα.
6. Για να βγάλετε τα δύο μισά από τις φόρμες, τοποθετήστε ένα πιάτο πάνω από τη φόρμα και γυρίστε την ανάποδα. Εφαρμόστε ελαφρά πίεση για να χαλαρώσετε το cookie από τις πλευρές και τραβήξτε απαλά τη φόρμα.
7. «Συναρμολογήστε» το cookie και διακοσμήστε όπως θέλετε.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το Big Top cookie για κέικ:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτές οι οδηγίες προορίζονται για χρήση με 1 πακέτο έτοιμης ζύμης για κέικ (520 γρ.).

1. Ξεπλύνετε κάθε κομμάτι του Big Top Cookie με σαπούνι και ζεστό νερό. Σκουπίστε καλά.
2. Προθερμάνετε το φούρνο, σύμφωνα με τις οδηγίες του μείγματος και ετοιμάστε τη ζύμη (μην υπερβείτε τους 240°C).
3. Λαδώστε ελαφρώς τις φόρμες σιλικόνης. Τοποθετήστε τις φόρμες πάνω σε μια λαδόκολλα για να τις γεμίσετε και να τις ψήσετε. Χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και πιέστε τη ζύμη μέσα στις φόρμες, φροντίζοντας να κρατάτε τις πλευρές ίσιες ενώ πιέζετε.
4. Τοποθετήστε το γεμισμένο Big Top Cookie στο φούρνο και ψήστε όσο λένε οι οδηγίες του κέικ που θέλετε να ετοιμάσετε. Εισάγετε μία οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Όταν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ έχει ψηθεί.
5. Βγάλτε το Big Top Cookie από το φούρνο για να κρυώσει τελείως, περίπου για 20 – 30 λεπτά.
6. Για να βγάλετε τα δύο μισά από τις φόρμες, τοποθετήστε ένα πιάτο πάνω από τη φόρμα και γυρίστε την ανάποδα.
7. «Συναρμολογήστε» το κέικ και διακοσμήστε όπως θέλετε.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το Big Top Cookie με το Ένθετο:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτές οι οδηγίες προορίζονται για χρήση με 1 πακέτο μείγματος για κέικ (520 γρ.). Για να φτιάξετε μεγαλύτερο κέικ, χρησιμοποιήστε 2 μείγματα για cookies (470 γρ.). Κάθε φόρμα σιλικόνης θα πάρει 1 πακέτο ζύμης. Εναλλάξτε τους δακτύλιους με διαφορετικούς τύπους ζύμης και ακολουθήστε το «Πώς να χρησιμοποιήσετε το Big Top cookie για μεγάλα cookies».

1. Τοποθετήστε το ένθετο σε μια από τις φόρμες σιλικόνης με τα 3 εξωτερικά πόδια να αγκαλιάζουν το εξωτερικό της φόρμας και να βλέπουν προς τα κάτω. Χύστε την σκουρόχρωμη ζύμη στα εξωτερικά και τα κεντρικά τμήματα και την ανοιχτόχρωμη ζύμη στα μεσαία τμήματα, γεμίζοντας κάθε τμήμα μέχρι τη μέση.

2. Αφαιρέστε το ένθετο από τη φόρμα, σηκώνοντάς το κατευθείαν προς τα πάνω από τις χειρολαβές. Ξεπλύνετε και σκουπίστε το.
3. Τοποθετήστε το καθαρό και στεγνό ένθετο στη δεύτερη φόρμα. Χύστε την ανοιχτόχρωμη ζύμη στα εξωτερικά και τα κεντρικά τμήματα και την σκουρόχρωμη ζύμη στα μεσαία τμήματα, γεμίζοντας κάθε τμήμα μέχρι τη μέση.
4. Βγάλτε το ένθετο από τη φόρμα, όπως και πριν. Ψήστε σύμφωνα με τις οδηγίες του μείγματος. Εισάγετε μία οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Όταν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ έχει ψηθεί. Βγάλτε το Big Top Cookie από το φούρνο για να κρυώσει τελείως, περίπου για 20 – 30 λεπτά.
5. Για να βγάλετε τα δύο μισά από τις φόρμες, τοποθετήστε ένα πιάτο πάνω από τη φόρμα και γυρίστε την ανάποδα.
6. «Συναρμολογήστε» το κέικ και διακοσμήστε όπως θέλετε.

ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΟ ΕΝΘΕΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

ΙΔΕΕΣ

ΚΟΟΚΙΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΚΡΕΜΑ ΜΕΝΤΑΣ

Υλικά

- 2 πακέτα κατεψυγμένη ζύμη cookies με κομμάτια σοκολάτας (470 γρ. το καθένα)
- 1,14 l παγωτό μέντα ή φυστίκι

Εκτέλεση

1. Ξεπλύνετε κάθε κομμάτι του Big Top cookie με σαπούι και ζεστό νερό. Σκουπίστε καλά.
2. Προθερμάνετε το φούρνο στους 175°C και λαδώστε ελαφρώς τις φόρμες. Τοποθετήστε τις σε λαδόκολλα για να τις γεμίσετε και να τις ψήσετε.
3. Χωρίστε σε δύο ίσα μέρη τη ζύμη και πιέστε την μέσα στις φόρμες, ενώ κρατάτε πάντα τις φόρμες ίσιες.
4. Τοποθετήστε το γεμισμένο Big Top Cookie στο φούρνο και ψήστε για 30 – 35 λεπτά. Εισάγετε μία οδοντογλυφίδα στο κέντρο του cookie. Όταν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή και έχουν γίνει οι άκρες, το cookie είναι έτοιμο.
5. Βγάλτε τις φόρμες από το φούρνο για να κρυώσουν τελείως, περίπου για 20 – 30 λεπτά. Το cookie θα είναι πολύ μαλακό μέχρι να κρυώσει. Προτείνουμε να βάλετε στο ψυγείο ή στην κατάψυξη τις φόρμες για να μην σπάσει το cookie όταν το βγάξετε από τη φόρμα.
6. Για να βγάλετε τα δύο μισά από τις φόρμες, τοποθετήστε ένα πιάτο πάνω από τη φόρμα και γυρίστε την ανάποδα. Εφαρμόστε ελαφρά πίεση για να χαλαρώσετε το cookie από τις πλευρές και τραβήξτε απαλά τη φόρμα.
7. Με το παγωτό ελαφρώς μαλακωμένο, βάλτε στο κάτω μισό του cookie, αφήνοντας 3 εκατοστά από την άκρη.
8. Γαρνίρετε με το υπόλοιπο παγωτό, πιέστε ελαφρά και καταψύξτε μέχρι να σφίξει το παγωτό, περίπου 2 ώρες. Ένα μαχαίρι με δόντια θα σας εξυπηρετήσει καλύτερα.

ΚΕΙΚ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΑ

Υλικά

- 1 πακέτο μείγμα για κέικ βανίλια 520 γρ.
- 1 πακέτο μείγμα για κέικ σοκολάτα 520 γρ.
- 1 πακέτο μείγμα για κέικ φράουλα 520 γρ.
- 1 κονσέρβα (2 φλ.) γλάσο

Εκτέλεση

1. Ξεπλύνετε κάθε κομμάτι του Big Top cookie με σαπούι και ζεστό νερό. Σκουπίστε καλά.
2. Προθερμάνετε το φούρνο στους 175°C και λαδώστε ελαφρώς τις φόρμες. Τοποθετήστε τις σε λαδόκολλα για να τις γεμίσετε και να τις ψήσετε.
3. Ετοιμάστε τις 3 ζύμες ξεχωριστά σε 3 διαφορετικά μπολ, σύμφωνα με τις οδηγίες τους.
4. Τοποθετήστε το ένθετο σε μια φόρμα. Χύστε τη σοκολάτα στο εξωτερικό τμήμα, τη βανίλια στο μεσαίο τμήμα και την φράουλα στο κεντρικό τμήμα. Γεμίστε τα τμήματα μέχρι τη μέση.
5. Βγάλτε το ένθετο από τη φόρμα, σηκώνοντάς το απευθείας προς τα πάνω από τις χειρολαβές. Ξεπλύνετε και σκουπίστε καλά.
6. Τοποθετήστε το ένθετο στη δεύτερη φόρμα. Χύστε τη βανίλια στο εξωτερικό τμήμα, τη σοκολάτα στο μεσαίο τμήμα και την φράουλα στο κεντρικό τμήμα. Γεμίστε τα τμήματα μέχρι τη μέση. **ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΕΝΘΕΤΟ ΑΠΟ ΤΗ ΦΟΡΜΑ.**
7. Τοποθετήστε τις γεμισμένες φόρμες στο φούρνο και ψήστε σύμφωνα με τις οδηγίες του μείγματος. Εισάγετε μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο. Όταν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή και έχουν γίνει οι άκρες, τα κέικ είναι έτοιμα.
8. Βγάλτε τις φόρμες από το φούρνο για να κρυώσουν τελείως, περίπου για 20 – 30 λεπτά. Προτείνουμε να βάλετε στο ψυγείο ή στην κατάψυξη τις φόρμες για να μην σπάσει το cookie όταν το βγάξετε από τη φόρμα.
9. Για να βγάλετε τα δύο μισά από τις φόρμες, τοποθετήστε ένα πιάτο πάνω από τη φόρμα και γυρίστε την ανάποδα. Εφαρμόστε ελαφρά πίεση για να χαλαρώσετε το κέικ από τις πλευρές και τραβήξτε απαλά τη φόρμα.
10. Ετοιμάστε το γλάσο σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
11. Πιέστε ελαφρώς το ¼ του συνολικού γλάσου στο κάτω μισό του κέικ, αφήνοντας 3 εκατοστά από την άκρη.
12. Καλύψτε με το άλλο μισό και το υπόλοιπο γλάσο.

Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250