

Texte français au verso

Hinweiszettel

Springform «one way» (10er-Set)

Die Springformen sind aus back- und schnittfestem Backkarton. Ø unten 24 cm.
Tiefkühlgeeignet. Hitzebeständig bis 220 °C.

Anwendung

- Der Inhalt entspricht allen Betty Bossi Rezepten für Springformen von 24–26 cm Ø.
- Die Springform «one way» muss nicht eingefettet werden.
- Nach dem Einfüllen des Teiges sofort backen.
- Form zum Backen auf ein Blech stellen.
- Nach dem Backen ca. 10 Min. abkühlen.

Springform «one way» entfernen

- Das Gebäck mit einem Spachtel vom Formenrand lösen.
- Vorstehende Lasche (am Springformenrand) der Perforation entlang nach unten wegreißen.
- Anschliessend den Formenrand sorgfältig rundum wegreißen.
- Das Gebäck kann direkt auf dem Formenboden geschnitten werden.

Tipp

- Auch geeignet zum Tiefkühlen und für den sicheren Transport.

Deutscher Text auf der Rückseite

Notice

Moule à charnière «one way» (jeu de 10)

Ces moules sont en carton enduit, supportant la cuisson au four et résistant à la coupe. Ø 24 cm. Ils résistent à la congélation et sont thermostables jusqu'à 220 °C.

Utilisation

- La contenance correspond aux recettes Betty Bossi pour un moule de Ø 24–26 cm.
- Inutile de graisser ces moules.
- Enfourner le moule immédiatement après l'avoir rempli.
- Pour la cuisson, poser le moule sur une plaque.
- Après cuisson, laisser refroidir environ 10 min.

Démoulage

- Décoller les bords avec une fine spatule.
- Saisir la languette en haut et la tirer vers le bas en suivant les perforations.
- Tout autour de la pâtisserie, détacher délicatement les bords du moule.
- Il est possible de découper la pâtisserie directement sur le fond du moule.

Conseils

- Ces moules conviennent à la congélation et facilitent le transport.