

Texte français au verso

Hinweiszettel

Wähenblechli (4-er Set)

Die Wähenblechli sind schnittfest und spülmaschinengeeignet. Die Blechli sind auf den rechteckig ausgewallten Teig (25 x 42 cm) ausgerichtet.

Anwendung

- Einfetten, kühl stellen.
- Der Inhalt der 4 Wähenblechli entspricht einem Rezept für ein rundes Backblech von ca. 30 cm Ø.
- Backen: ca. 30 Min, untere Ofenhälfte, 220 °C.
- Wähenblechli evtl. vor dem Abwaschen einweichen.

Tipp

Zum Herausnehmen der fertig gebackenen Wähen Backpapier-Streifen (ca. 3 x 35 cm) längs ins Wähenblechli legen, Teig darauf legen, Füllung hinein geben. Nach dem Backen Wähe mit Hilfe der hervorstehenden Backpapierstreifen herausheben.

Deutscher Text auf der Rückseite

Notice

Petites plaques à tarte (jeu de 4)

Ces petites plaques résistent à la coupe et passent au lave-vaisselle. Elles ont été conçues pour la pâte abaissée rectangulaire (25 x 42 cm).

Utilisation

- Graisser les plaques et les entreposer au frais.
- La contenance des 4 petites plaques correspond à une recette pour une plaque ronde d'environ 30 cm Ø.
- Cuisson: env. 30 min, partie inférieure du four, 220 °C.
- Si nécessaire, faire tremper les petites plaques avant de les laver.

Conseils

Afin d'ôter les tartes cuites plus facilement des plaques, revêtir celles-ci de bandes de papier à pâtisserie (env. 3 x 35 cm). Poser la pâte et verser le liquide. Après la cuisson, retirer les tartes en soulevant le papier par ses bords.