

recipes

Angel cake



Delícia

tescoma®

Ingredients

190 g plain flour "00", 170 g icing sugar, 12 egg whites, 1 tsp. cream of tartar, 1.5 tsp. vanilla extract, pinch of salt

Recipe

Sift twice all plain flour mixed with approx. one third of the sugar and a pinch of salt. Whip egg whites in a mixer and when they lightly foam, add cream of tartar and vanilla extract and whip intensely until thicker white peaks form. Gradually add the remaining sugar, always two tablespoons at a time, while whipping slowly, and continue whipping until stiff peaks form. Carefully transfer the whipped egg whites prepared in the mixer into a bowl and use a spatula to lightly stir in the twice sifted mixture of flour, sugar and salt. Carefully transfer the resulting batter into the angel cake pan without previously greasing the pan and use a suitable tool, such as Spreading spatula/knife DELÍCIA (art. 630060), to slit it in several directions to release air pockets. Do not smooth out the surface of the batter in the pan! Bake the angel cake in the lower part of the oven for approx. 40 minutes at 160 °C until golden brown. When removed from the oven, set the pan with the baked cake base on its feet and leave to cool upside down for approx. one hour. Use a suitable thin tool such as Spreading spatula/knife DELÍCIA (art. 630060) to separate the cooled cake base from the pan and remove the cake. Proceed similarly to separate the lower part of the cake from the removable bottom.

Ingredience

190 g hladké mouky "00", 170 g moučkového cukru, 12 vaječných bílků, 1 čajová lžička vinného kamene, 1,5 čajové lžičky vanilkové esence, špetka soli

Postup

Všechnu hladkou mouku smíchanou s cca jednou třetinou uvedeného množství cukru a špetkou soli 2x prosejte. V kuchyňském robotu šlehejte bílky, a jakmile lehce napění, přidejte vinný kámen a vanilkovou esenci a šlehejte intenzivně, dokud nevznikne hustší bílkový sníh. Za stálého pomalejšího šlehání přidejte do sněhu postupně po dvou lžičkách zbývající cukr a dále šlehejte, dokud nevznikne téměř hustý bílkový sníh. V robotu připravený sníh přemístěte opatrně do mísy a pomocí stěrky do něj zlehka vmíchejte 2x prosátou směs mouky, cukru a soli. Připravené těsto opatrně přemístěte do nevymazané formy na Andělský koláč, kde jej vhodným nástrojem, např. Lopatkou roztírací/nožem DELÍCIA (art. 630060), několika směry prořízněte, aby se uvolnily vzduchové bubliny. Povrch těsta ve formě neuhlazujte! Andělský koláč pečte ve spodní části trouby při 160 °C cca 40 minut dozlatova, po vyjmutí z trouby postavte formu s upečeným korpusem na nožičky a nechejte dnem vzhůru cca hodinu vychladnout. Vhodným tenkým nástrojem, např. Lopatkou roztírací/nožem DELÍCIA (art. 630060), oddělte vychladlý korpus od formy a koláč vyjměte. Poté podobným způsobem oddělte i spodní stranu koláče od odnímatelného dna.

Ingredienti

190 g di farina tipo „00“, 170 g di zucchero a velo, 12 albumi, 1 cucchiaino di cremor tartaro, 1 cucchiaino e mezzo di estratto di vaniglia, 1 pizzico di sale

Procedimento

Setacciare per due volte la farina insieme a circa un terzo dello zucchero e al sale. Iniziare a montare gli albumi nel mixer: quando iniziano a diventare bianchi, aggiungere il cremor tartaro e l'estratto di vaniglia, aumentando la velocità delle fruste. Quando la consistenza diventa più soda, aggiungere gradualmente il restante zucchero, due cucchiaini alla volta, continuando a montare fino ad ottenere una neve ben ferma. Trasferire delicatamente gli albumi montati in una ciotola e servirsi di una spatola per amalgamarli alla farina setacciata con zucchero e sale. Trasferire con delicatezza il composto così ottenuto nello stampo per angel cake non imburrato e servirsi di un utensile adatto, come la spatola per spalmare DELÍCIA (art. 630060) per „tagliare“ l'impasto con movimenti in varie direzioni, in modo da eliminare eventuali bolle d'aria. Non livellare la superficie dell'impasto nello stampo! Cuocere la torta nella parte più bassa del forno per circa 40 minuti a 160 °C o comunque fino a doratura. Sforare, appoggiare lo stampo sui piedini e lasciare raffreddare la torta così capovolta per circa un'ora. Utilizzare un utensile sufficientemente sottile, come la spatola per spalmare DELÍCIA (art. 630060) per staccare la base della torta dallo stampo. Procedere allo stesso modo per separare la parte inferiore della torta dal fondo removibile.

Ingredientes

190 gr de harina „00“, 170 gr de azúcar glas, 12 claras de huevos, 1 cucharadita de crema tártara, 1.5 cucharadita de extracto de vainilla, una pizca de sal

Receta

Tamizar dos veces la harina mezclada con un tercio de azúcar aproximadamente y una pizca de sal. Batir las claras de huevo en una batidora y cuando estén ligeramente espumosos añadir la crema tártara, el extracto de vainilla y mezclar intensamente a punto de nieve. Añadir gradualmente el azúcar restante, siempre dos cucharadas al mismo tiempo, mientras se bate lentamente, y continuar batiendo a punto de nieve. Trasladar cuidadosamente las claras de huevo preparadas en la batidora en un bol y utilizar una espátula para batir ligeramente en la mezcla de harina tamizada dos veces, azúcar y sal. Trasladar cuidadosamente la masa restante en el molde de ángel sin engrasar previamente el molde y utilizar un utensilio adecuado, como la Espátula/cuchillo DELÍCIA (art. 630060), cortar en varias direcciones para liberar bolsas de aire. No alisar la superficie de la masa en el molde! Hornear el pastel de ángel en la parte baja del horno aprox. 40 minutos a 160 °C hasta que dore. Cuando se retire del horno, dejar el molde con el pastel horneado en su base y dejar enfriar al revés aprox. una hora. Utilizar un utensilio fino adecuado como la Espátula/cuchillo DELÍCIA (art.630060) para separar el pastel frío del molde y desmoldar el pastel. Proceder de forma similar para separar la parte inferior del pastel del fondo extraíble.

Ingredientes

190 g farinha “00”, 170 g açúcar em pó, 12 claras, 1 colher de chá de creme tártaro, 1.5 colher de chá de extrato de baunilha, uma pitada de sal

Receita

Peneirar duas vezes a farinha misturada com um terço do açúcar e uma pitada de sal. Bater as claras em castelo e quando formarem espuma acrescentar o creme tártaro e o extrato de baunilha e bater até formarem picos. Gradualmente acrescentar o restante açúcar, sempre duas colheres de sopa de cada vez, enquanto bate lentamente e continua até formar picos firmes. Cuidadosamente transferir as claras em castelo para uma tigela e lentamente mexer com uma espátula na mistura peneirada de farinha, açúcar e sal. Cuidadosamente transferir o preparado para a forma de anjo sem untar previamente a forma e usar um utensílio adequado tal como Espátula/Faca de barrar DELÍCIA (art. 630060), para cortar em várias direções para libertar as bolhas de ar. Não alisar a superfície do preparado na forma! Levar ao forno o bolo anjo na parte mais baixa do forno por aproximadamente 40 minutos a 160 °C até dourar. Quando retirar do forno, colocar a forma com o bolo cozido de pé e deixar arrefecer virado para baixo por aproximadamente uma hora. Use um utensílio adequado tal como Espátula/Faca de barrar DELÍCIA (art. 630060) para desenformar a base do bolo. Proceda de igual forma para desenformar a parte de baixo do bolo do fundo amovível.

Zutaten

190 g glattes Mehl "00", 170 g Puderzucker, 12 Eiweiß, 1 TL Weinstein, 1,5 TL Vanille-Backaroma, Prise Salz

Vorgehensweise

Glattes Mehl mit ca. 1/3 der angegebenen Zuckermenge und Prise Salz vermischen, zweimal sieben. Eiweiße leicht schaumig rühren, mit einer Küchenmaschine leicht schaumig rühren, dann Weinstein und Vanille-Backaroma zugeben und stark schlagen, bis dickerer Eischnee entsteht. Unter ständigem langsamerem Rühren zweiföfelweise restlichen Zucker zugeben und schlagen, bis fast steif geschlagener Eisschnee entsteht. Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig in eine Schüssel geben, mit einer Teigschachtel leicht 2x durchgeseibte Mehl-Zucker-Salz-Mischung unterrühren. Die Teigmasse vorsichtig in die nicht eingefettete Backform für Engelskuchen geben, mit geeignetem Gegenstand, wie z.B. Streichheber/Messer DELÍCIA (art. 630060), in mehreren Richtungen durchschneiden, damit die Luftblasen entweichen können. Die Oberfläche der Teigmasse in der Backform nicht glätten! Den Engelskuchen im unteren Backofenteil bei 160 °C ca. 40 Minuten goldgelb backen, die Backform mit dem gebackenen Tortenboden nach dem Herausnehmen auf die Füße stellen, kopfüber ca. eine Stunde auskühlen lassen. Mit einem geeigneten dünnen Gegenstand, wie z.B. Streichheber/Messer DELÍCIA (art. 630060), den abgekühlten Tortenboden aus der Backform lösen, den Kuchen herausnehmen. Dann ähnlich auch den Unterteil des Kuchens aus dem abnehmbaren Backformboden lösen.

Ingrédients

190 g de farine de type 45, 170 g de sucre glace, 12 blancs d'œuf, 1 cuillère à café de bitartrate de potassium, 1,5 de cuillère à café d'essence de vanille, 1 pincée de sel

Préparation

Tamiser 2 fois toute la farine mélangée avec environ un tiers de sucre et une pincée de sel. Faire battre les blancs d'œuf dans un mixeur de cuisine, et dès qu'ils commencent à mousser légèrement, ajouter le bitartrate de potassium et l'essence de vanille. Batta vivement jusqu'à obtenir des blancs en neige assez fermes. En battant plus lentement sans interruption, incorporer progressivement, cuillère après cuillère, dans la neige, le sucre restant et continuer à battre jusqu'à obtenir des blanc en neige bien ferme. Verser délicatement la neige préparée dans le mixeur dans un saladier et à l'aide d'une spatule, incorporer le mélange de farine, de sucre et de sel 2x tamisé. Déplacer la pâte ainsi préparée avec précaution dans le moule à Gâteau des Anges non graissé, l'entailler dans plusieurs sens avec un outil approprié, par exemple avec la Pelle/Couteau à tartiner DELÍCIA (art. 630060), pour libérer les bulles d'air. Ne pas unifier la surface de la pâte dans le moule ! Faire cuire le Gâteau des Anges dans la partie inférieure du four à 160 °C pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la pâte prenne une jolie couleur dorée. Après l'avoir sorti du four, placer le moule avec le gâteau sur pieds et laisser refroidir pendant environ une heure avec le fond vers le haut. A l'aide d'un ustensile de cuisine approprié, par exemple avec la Pelle/Couteau à tartiner DELÍCIA (art. 630060), séparer et démouler le corps du gâteau. Séparer ensuite de la même manière la partie inférieure du gâteau du fond amovible.

Składniki

190 g mąki, 170 g cukru pudru, 12 białek, 1 łyżeczka kamienia winnego, 1,5 łyżeczki esencji waniliowej, szczypta soli

Przygotowanie

Całą mąkę należy wymieszać z ok. jedną trzecią ilości cukru oraz szczyptą soli, a następnie dwukrotnie przesiać. W robocie kuchennym należy ubijać białka, a gdy tylko powstanie lekka piana, należy dodać kamień winny oraz esencję waniliową, a następnie intensywnie ubijać do czasu, aż powstanie gęstsza piana. Następnie należy ubijać trochę wolniej, a w międzyczasie stopniowo dodawać po dwie łyżki pozostałego cukru i dalej ubijać, do momentu, aż powstanie w miarę gęsta piana. Przygotowaną pianę należy ostrożnie przenieść do miski i za pomocą szpatułki delikatnie wmieszać do niej dwukrotnie przesianą mieszankę mąki, cukru oraz soli. Przygotowane ciasto należy przenieść do nienasmarowanej formy na anielskie ciasto, w której za pomocą odpowiedniego przyboru, np. szpatułki/noża DELÍCIA (art. 630060) należy go pociąć w różnych kierunkach, aby uwolnić pęcherzyki powietrza. Ciasta w formie nie należy wygładzać! Anielskie ciasto należy piec w dolnej części piekarnika w temperaturze 160 °C przez około 40 minut aż się zarumieni. Po wyjęciu z piekarnika formę z upieczonym ciastem należy postawić na nóżkach i pozostawić dnem do góry na około godzinę do wystygnięcia. Następnie za pomocą odpowiedniego, cienkiego przyboru, np. szpatułki/noża DELÍCIA (art. 630060) należy wystygnięty biszkopt wyciągnąć z formy. W podobny sposób należy z ciasta zdjąć zdejmowane dno.

Ingrediencie

190 g hladkej múky "00", 170 g práškového cukru, 12 vaječných bielkov, 1 čajová lyžička vínneho kameňa, 1,5 čajovej lyžičky vanilkovej esencie, štipka soli

Postup

Všetku hladkú múku zmiešanú s cca jednou tretinou uvedeného množstva cukru a štipkou soli 2x preosejte. V kuchynskom robote šľahajte bielky, a akonáhle ľahko napenia, pridajte vínný kameň a vanilkovú esenciu a šľahajte intenzívne, pokiaľ nevznikne hustejší bielkový sneh. Za stáleho pomalšieho šľahania pridajte do snehu postupne po dvoch lyžiciach zvyšný cukor a ďalej šľahajte, pokiaľ nevznikne takmer hustý bielkový sneh. V robote pripravený sneh premiestnite opatrne do misy a pomocou stierky doň zľahka vmiešajte 2x preosiatu zmes múky, cukru a soli. Pripravené cesto opatrne premiestnite do nevymastenej formy na Anjelský koláč, kde ho vhodným nástrojom, napr. Lopatka roztieracia/nôž DELÍCIA (art. 630060), niekoľkými smermi prerežte, aby sa uvoľnili vzduchové bubliny. Povrch cesta vo forme neuhládzajte! Anjelský koláč pečte v spodnej časti rúry pri 160 °C cca 40 minút dozlatista, po vybratí z rúry postavte formu s upečeným korpusom na nožičky a nechajte dnom nahor cca hodinu vychladnúť. Vhodným tenkým nástrojom, napr. Lopatka roztieracia/nôž DELÍCIA (art. 630060), oddelte vychladnutý korpus od formy a koláč vyberte. Potom podobným spôsobom oddelte aj spodnú stranu koláča od odnímateľného dna.

Ингредиенты

190 г пшеничной муки «00», 170 г сахарной пудры, 12 яичных белков, 1 чайная ложка винного камня, 1,5 чайной ложки ванильного экстракта, щепотка соли

Рецепт

Для приготовления торта необходимо дважды просеять пшеничную муку, смешанную приблизительно с одной третью объема сахара и щепоткой соли. Далее взбиваем яичные белки в миксере и когда они начнут слегка пениться, добавляем винный камень и ваниль. После этого необходимо взбить полученную смесь на высоких оборотах до образования упругой белой массы. Постепенно добавляем оставшийся сахар, по две столовые ложки, продолжая взбивать на медленных оборотах. Осторожно перекладываем взбитые миксером яичные белки в миску и при помощи лопатки слегка перемешиваем их со смесью из просеянной два раза муки, сахара и соли. Осторожно перекладываем полученное бисквитное тесто без предварительного смазывания в форму для выпекания, используя подходящие принадлежности, например, распределив его при помощи шпателя / ножа DELICIA (арт. 630060). Это нужно, чтобы равномерно распределить тесто в нескольких направлениях, предварительно выпустив весь скопившийся воздух. Не разравнивайте жидкое тесто по поверхности формы! Выпекать бисквитный корж следует в нижней части духовки в течение около 40 минут при температуре +160 °C до золотистого цвета. Вынув готовый корж из духовки, переверните форму с коржом вверх дном и дайте остыть в течение примерно одного часа. Чтобы отделить остывший корж от формы рекомендуется использовать подходящий шпатель / нож DELICIA (арт. 630060). Точно также отделите корж от съемного дна формы.

