

CupCakes

Form für 12 CupCakes

Mould for 12 CupCakes

Moule pour 12 CupCakes

Stampo per 12 CupCake

Molde para 12 CupCakes

Rezepte

Art.-Nr. 250 543

 RBV
BIRKMANN

DE Tiramisu CupCakes

4 Eier, 80 g Zucker, 100 g Mehl, 50 g Amarettinis (zerkleinert),
60 ml Espressokaffee, 4–6 EL Mandellikör

Creme: 300 g Mascarpone, 150 g Crème fraîche,
60 g Puderzucker, 3 EL Mandellikör, Kakao zum Bestäuben

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und die Eigelbe hinzufügen. Dabei kurz aber kräftig weiterschlagen. Das Mehl und die Amarettinibrösel mit einem Schneebesen unterheben. Die Formen mit Backspray* (alternativ mit Butter) fetten und den Teig mit der „Miss CupCake“* einfüllen. Im vorgeheizten Backofen* (Ober-/Unterhitze 190 °C / Umluft 170 °C; mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen. Die Kuchen in der CupCake Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter nochmals leicht abkühlen lassen. Die noch warmen CupCakes mit Kaffee und Likör bepinseln. In Papierförmchen setzen.

Creme: Die Mascarpone, Crème fraîche, Puderzucker und Mandellikör schaumig schlagen. Die Topping Creme in die „Deko-Queen“* (alternativ in einen Spritzbeutel*) füllen und kleine Tupfen auf die CupCakes spritzen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Schoko-CupCakes

Creme: 400 g weiße Kuvertüre, 200 ml Sahne

Teig: 150 g Zartbitterkuvertüre, 150 g weiche Butter, 120 g Zucker,
3 Eier (trennen), 100 g gemahlene Mandeln, 2 EL Mehl

Füllung: 100 g Zartbitterkuvertüre, 60 ml Sahne

Creme: Die weiße Kuvertüre grob zerkleinern. Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Ca. 3 Std kalt stellen.

Teig: Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen – nicht kochen. Butter, geschmolzene Kuvertüre, 60 g Zucker und 3 Eigelbe ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Das Mehl und die Mandeln mischen und unter die Buttermasse rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben. Die CupCake Form mit Backspray* (alternativ mit Butter) fetten und den Teig mit der „Miss CupCake“* einfüllen. Im vorgeheizten Backofen* (Ober-/Unterhitze 190 °C / Umluft 170 °C; mittlere Schiene) ca. 25–30 Minuten backen. Die Form kurz abkühlen lassen, dann die CupCakes aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter nochmals gut auskühlen lassen. Mit dem „CupCake Master“* (alternativ mit einem Teelöffel) ein Loch aushöhlen.

Füllung: Die Sahne aufkochen, von der Herdplatte nehmen und die Zartbitterkuvertüre darin schmelzen – nicht kochen. Die Schokoladensahne abkühlen lassen und in die CupCakes füllen. Die erkaltete weiße Schokoladensahne nochmals kurz aufschlagen, in die „Deko-Queen“* (alternativ in einen Spritzbeutel*) füllen und auf die Küchlein spritzen. Die CupCakes 20 Minuten kalt stellen.

Verzierung: Mit weißen Schokoladenraspeln bestreuen. Vor dem Servieren in Papierförmchen setzen.

* Praktische Helfer von RBV Birkmann

Backspray: Zum Sprühen aus dem Profi-Bereich sorgt für unübertroffenes Lösen aus der Form; rein pflanzlich; Inhalt 200 ml.

Miss CupCake: Ein Teigportionierer für CupCakes und Muffins aus lebensmittelechtem Silikon. Vereinfacht das Einfüllen des Teiges in der jeweils gleichen Menge. Dank der Milliliter-Skalierung in 10-er Schritten hervorragend als Messlöffel geeignet. Das flexible Material passt sich beim Ausschaben perfekt an die Teigschüssel an.

Ofenbackfolie: Kann bei Umluftöfen direkt auf den Ofenboden gelegt werden und schützt so den Backofen vor Verunreinigungen; die Antihaftbeschichtung ermöglicht einfaches Reinigen. Bei Öfen mit Ober- und Unterhitze sollte die Folie auf ein Blech oder Gitter gelegt werden. Antihaftbeschichtet, silber; hitzebeständig bis 260 °C.

Deko-Queen: Zum Dekorieren von CupCakes, Kuchen und Desserts, mit großer Stern- und Lochtülle aus Edelstahl. Beim Verzieren mit Cremes, Sahne oder Icings: wem die Benutzung von Spritzbeuteln zu umständlich ist, für den ist die Deko-Queen genau das Richtige. Auch gefüllt können die Tüllen für verschiedene Dekorationen gewechselt werden. Reste bleiben dank der Verschlusskappe im Behälter frisch. Nahezu jede handelsübliche Spritztülle ist kompatibel zur Deko-Queen.

Einmal-Spritzbeutel: 20 Stück auf Rolle; auch für warme Zubereitungen geeignet aus recyclebarem PE. Inhalt ca. 1,25 l / 45 cm.

CupCake Master: CupCake Entkerner – einfaches und exaktes Aushöhlen von CupCakes zur perfekten Platzierung der Füllung oder Creme; Edelstahl und Polypropylen Ø 2 cm | Höhe 7 cm.

EN Tiramisu CupCakes

4 eggs, 80 g sugar, 100 g flour, 50 g amarettini (crushed),
60 ml espresso coffee, 4–6 tbsp almond liqueur

Cream topping: 300 g mascarpone, 150 g crème fraîche,
60 g icing sugar, 3 tbsp almond liqueur, cocoa for dusting

Separate the eggs. Beat the egg whites with the sugar until stiff and then add the egg yolks while still beating vigorously for a short while. Fold in the flour and crushed amarettini using a whisk. Grease the moulds with baking spray* (alternatively use butter) fill the moulds with dough using the “Miss CupCake”* spoon. Bake in a preheated oven* (top and bottom heat 190 °C / fan oven 170 °C; middle rack) for approx. 15 min. Let the the cakes cool down in the CupCake mould*. Then remove them from the mould and let them cool down a little more on a wire cake rack. Brush the still warm CupCakes with coffee and liqueur. Place in paper moulds.

Cream topping: Beat the mascarpone, crème fraîche, icing sugar and almond liqueur. Put the topping into the “Deko-Queen”* (alternatively use a piping bag*) and pipe onto the CupCakes. Put in the fridge for approx. 30 min. Dust with cocoa prior to serving.

Chocolate CupCakes

Cream topping: 400 g white chocolate, 200 ml cream

Dough: 150 g dark chocolate, 150 g soft butter, 120 g sugar, 3 eggs (separated), 100 g ground almonds, 2 tbsp flour

Filling: 100 g dark chocolate, 60 ml cream

Cream topping: Break up the white chocolate. Quickly boil the cream, remove from heat and allow the chocolate to melt in the cream. Put in the fridge for approx. 3 hours.

Dough: Break up the dark chocolate and melt in a bain-marie – do not boil. Cream the butter, melted chocolate, 60 g sugar and 3 egg yolks for approx. 3 minutes until light and frothy. Mix the flour and almond and fold into the butter mixture. Beat the egg whites with the remaining sugar and also fold carefully into the dough. Grease the CupCake mould with baking spray* (alternatively use butter) and fill it with dough using the “Miss CupCake”** spoon. Bake in a preheated oven* (top and bottom heat 190 °C / fan oven 170 °C; middle rack) for approx. 25–30 min. Let the mould cool down. Then remove CupCakes from the mould and cool thoroughly on a wire cake rack. Make a hole in the CupCake using the “CupCake Master”* (alternatively use a teaspoon).

Filling: Boil the cream, remove from heat and allow dark chocolate to melt in the cream – do not boil. Quickly beat up the now cold white chocolate/cream mixture, pour into “Deko-Queen”* (alternatively use a piping bag*) and pipe onto the CupCakes. Put the CupCakes in the fridge for approx. 20 min.

To decorate: Sprinkle with white chocolate slivers. Place in paper moulds prior to serving.

* Practical aids from RBV Birkmann

Baking spray: Used by professionals – for superb mould removal; purely vegetable based; Contents: 200 ml.

Miss CupCake: Mix proportioner for CupCakes and muffins, made of foodsafe silicone. For easier filling of equal dough quantities. Excellent as measuring spoon with graduated millilitre scale: the flexible material perfectly adjusts to the shape of the bowl.

Oven baking foil: Can be placed on the bottom of the oven to protect against soiling; non-stick coating makes cleaning easy. For ovens with top and bottom heat always place the foil on a baking tray or rack. Non-stick coating, silver; heat-resistant up to 260 °C.

Deko-Queen: For decorating CupCakes, cakes and desserts, with large star and plain nozzle made of stainless steel. For decorating with creams, whipped cream or icing: if piping bags are too fussy, the Deko-Queen is just the right thing. The nozzles can also be changed over for different decorations, even when the Deko-Queen is full. The mix stays fresh inside thanks to the cap. The Deko-Queen is compatible with practically any commercially available piping nozzle.

Disposable piping bag: 20 bags on a roll; also suitable for hot material made of recyclable PE. Contents approx. 1.25 ltr. / 45 cm.

CupCake Master: CupCake core remover – easy and precise removal of the CupCake core to enable perfect placement of the filling or cream; stainless steel and polypropylene; 2 cm diam.; height: 7 cm.

FR CupCakes au Tiramisu

4 œufs, 80 g de sucre, 100 g de farine,
50 g d'Amarettinis (broyés), 60 ml de café expresso,
4 à 6 cuillères à soupe de liqueur d'amande

Crème : 300 g de mascarpone, 150 g de crème fraîche,
60 g de sucre glace, 3 cuillères à soupe de liqueur d'amande,
cacao à saupoudrer

Séparer les œufs. Battre en neige ferme le blanc d'œuf avec le sucre et y ajouter les jaunes d'œuf. Pour ce faire, battre un court instant plus fort. Mélanger la farine et les brisures d'Amarettinis avec un fouet. Graisser les moules avec le spray de cuisson* (ou avec du beurre) et verser la pâte avec le « Miss CupCake »*. Faire cuire dans le four préchauffé* (chaleur haut/bas à 190°C / circulation d'air à 170°C ; rail central) pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir les gâteaux dans le moule à CupCake. Ensuite, démouler les gâteaux et les laisser encore une fois légèrement refroidir sur une grille à gâteaux. Enduire les CupCakes encore chauds avec du café et de la liqueur. Placer dans les petits moules en papier.

Crème : Battre le mascarpone, la crème fraîche, le sucre glace et la liqueur d'amande pour en faire une mousse. Verser le nappage à la crème dans le « Deko-Queen »* (ou dans une poche à douille*) et faire de petits monticules sur les CupCakes. Garder au froid pendant environ 30 minutes. Saupoudrer de poudre de cacao avant de servir.

CupCakes au chocolat

Crème : 400 g de nappage blanc, 200 ml de crème

Pâte : 150 g de nappage au chocolat noir, 150 g de beurre mou, 120 g de sucre, 3 œufs (les séparer), 100 g d'amandes moulues, 2 cuillères à soupe de farine

Appareil : 100 g de nappage au chocolat noir, 60 ml de crème

Crème : Broyer grossièrement le nappage blanc. Faire bouillir la crème, la retirer du feu et y faire fondre le nappage. Garder au froid pendant environ 3 heures.

Pâte : Broyer grossièrement le nappage au chocolat noir et le faire fondre au bain-marie – ne pas faire bouillir. Battre en mousse le beurre, le nappage fondu, 60 g de sucre et 3 jaunes d'œuf pendant environ 3 minutes. Mélanger la farine et les amandes et brasser avec la pâte au beurre. Battre en neige ferme le blanc d'œuf avec le reste de sucre et l'ajouter également avec précaution dans la pâte. Graisser le moule à CupCake avec le spray de cuisson* (ou avec du beurre) et verser la pâte avec le « Miss CupCake »*. Faire cuire dans le four préchauffé* (chaleur haut/bas à 190°C / circulation d'air à 170°C ; rail central) pendant environ 25 à 30 minutes. Laisser refroidir le moule, ensuite démouler les CupCakes et laisser encore refroidir sur une grille à gâteaux. Évider un trou avec le « CupCake Master »* (ou avec une cuillère à café).

Appareil : Faire bouillir la crème, la retirer du feu et y faire fondre le nappage au chocolat noir – ne pas faire bouillir. Laisser refroidir la crème au chocolat et la verser dans les CupCakes. Batta un court instant la crème au chocolat blanc refroidie, la verser dans le « Deko-Queen »* (ou dans une poche à douille*) et l'appliquer sur les petits gâteaux. Garder les CupCakes pendant 20 minutes au froid.

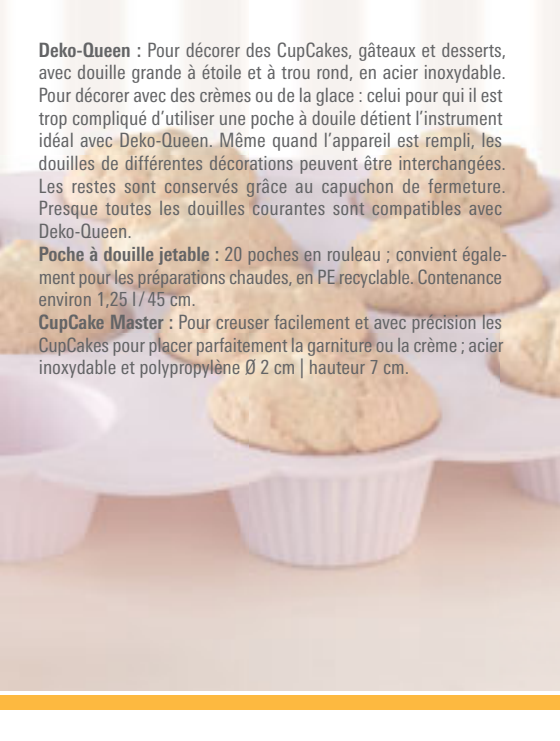
Décoration : Saupoudrer avec du chocolat blanc râpé. Placer dans de petits moules en papier avant de servir.

* Aide pratique de RBV Birkmann

Le spray de cuisson à pulvériser : Utilisée par les professionnels, permet de réaliser un démoulage sans problème ; purement végétale ; contenance 200 ml.

Miss CupCake : Un portionneur de pâte pour CupCakes et Muffins, en silicone alimentaire. Simplifie le remplissage de la pâte avec toujours la même quantité. Grâce à la graduation par 10 millilitres, elle convient parfaitement comme cuillère de dosage. Le matériau souple permet de racler parfaitement les récipients de pâte.

Film de cuisson au four : Peut être posé sur le fond du four à circulation d'air et protège ainsi le four contre les saletés ; le revêtement antiadhésif facilite le nettoyage. Pour les fours à chaleur haut/bas, le film devra être posé sur une tôle ou une grille. Revêtement antiadhésif, argenté ; résistant à la chaleur jusqu'à 260 °C.



Deko-Queen : Pour décorer des CupCakes, gâteaux et desserts, avec douille grande à étoile et à trou rond, en acier inoxydable. Pour décorer avec des crèmes ou de la glace : celui pour qui il est trop compliqué d'utiliser une poche à douille détient l'instrument idéal avec Deko-Queen. Même quand l'appareil est rempli, les douilles de différentes décorations peuvent être interchangeables. Les restes sont conservés grâce au capuchon de fermeture. Presque toutes les douilles courantes sont compatibles avec Deko-Queen.

Poche à douille jetable : 20 poches en rouleau ; convient également pour les préparations chaudes, en PE recyclable. Contenance environ 1,25 l / 45 cm.

CupCake Master : Pour creuser facilement et avec précision les CupCakes pour placer parfaitement la garniture ou la crème ; acier inoxydable et polypropylène Ø 2 cm | hauteur 7 cm.

IT CapCake al tiramisù

4 uova, 80 g di zucchero, 100 g di farina,
50 g di amarettini (sbriciolati), 60 ml di espresso,
4–6 cucchiaini di amaretto

Crema: 300 g di mascarpone, 150 g di panna acida,
60 g di zucchero a velo, 3 cucchiaini di amaretto,
cacao da cospargere

Separare i tuorli dagli albumi. Montare a neve ferma l'albume con lo zucchero e aggiungere i tuorli continuando a sbattere energicamente. Con una frusta incorporare la farina e gli amarettini sbriciolati. Ungere lo stampo CupCake* con lo spray staccante* (in alternativa con il burro) e versare l'impasto con il "Miss CupCake"*. Cuocere nel forno* preriscaldato (statico 190 °C/ventilato 170 °C, a media altezza) per ca. 15 minuti. Lasciare raffreddare i dolcetti nello stampo per CupCake*. Quindi staccarli dallo stampo e lasciarli raffreddare ancora un po' su una gratella per dolci. Spennellare i CupCake ancora caldi con il caffè e liquore. Disporli in pirottini di carta.

Crema: Lavorare insieme il mascarpone, la panna acida, lo zucchero a velo e l'amaretto fino ad ottenere un composto schiumoso. Versare il topping nella "Deko-Queen"* (in alternativa in una tasca da pasticciere*) e applicare dei fiocchetti sui CupCake. Mettere per circa 30 minuti in frigorifero. Prima di servire spolverare con il cacao.

CapCake al cioccolato

Crema: 400 g di glassa di cioccolato bianco, 200 ml di panna

Impasto: 150 g di glassa di cioccolato fondente,

150 g di burro morbido, 120 g di zucchero,

3 uova (separare i tuorli dagli albumi),

100 g di mandorle tritate, 2 cucchiaini di farina

Ripieno: 100 g di glassa di cioccolato fondente, 60 ml di panna

Crema: Ridurre a pezzetti grossolani la glassa di cioccolato bianco. Portare brevemente ad ebollizione la panna, toglierla da fuoco e farvi sciogliere la glassa di cioccolato. Mettere per circa 3 ore in frigorifero.

Impasto: Ridurre a pezzetti grossolani la glassa di cioccolato fondente e farla sciogliere a bagnomaria – non portare ad ebollizione. Lavorare insieme il burro, la glassa di cioccolato fusa, 60 g di zucchero e 3 tuorli per circa 3 minuti fino ad ottenere un composto schiumoso. Mescolare farina e mandorle e incorporare il tutto alla massa di burro. Montare a neve gli albumi con il rimanente zucchero e incorporare anche questo composto con delicatezza alla massa. Ungere lo stampo CupCake* con lo spray staccante* (in alternativa con il burro) e versare l'impasto con il "Miss CupCake"*. Cuocere nel forno* preriscaldato (statico 190 °C / ventilato 170 °C a media altezza) per ca. 25–30 minuti. Lasciare raffreddare un po' lo stampo, quindi staccare i CupCake dallo stampo e lasciarli raffreddare ancora per bene su una gratella per dolci. Con il "CupCake Master"* (in alternativa con un cucchiaino) scavare un foro.

Ripieno: Portare ad ebollizione la panna, toglierla dal fuoco e farvi sciogliere la glassa di cioccolato fondente – non portare ad ebollizione. Fare raffreddare la panna al cioccolato e versarla nei CupCake. Lavorare di nuovo un po' la panna al cioccolato bianco raffreddata, versarla nella "Deko-Queen"* (in alternativa in una tasca da pasticciere e applicarla sui dolcetti. Mettere i CupCake per 20 min. in frigorifero.

Decorazione: Cospargere di scaglie di cioccolato bianco.


Prima di servirli disporli in pirottini di carta.

* I pratici assistenti di RBV Birkmann

Lo spray staccante da spruzzare: Usato dai professionisti della cottura al forno, ed è insuperabile per staccare i dolci dallo stampo; puramente vegetale; contiene 200 ml.

Miss CupCake: Un porzionatore d'impasto per CupCake e muffin in silicone alimentare. Semplifica il versamento dell'impasto sempre nella stessa quantità. Grazie alla scala graduata in millilitri (a 10 a 10) eccellente come misurino. Il materiale è flessibile e durante il raschiamento segue perfettamente la forma della ciotola dell'impasto.

Foglio da forno: Nei forni ventilati si può stendere direttamente sulla base del forno, per proteggerlo dallo sporco; facile da pulire grazie al rivestimento antiaderente. Nei forni statici stendere il foglio su una teglia o sulla griglia del forno. Rivestimento antiaderente, color argento, resistente alle alte temperature fino a 260 °C.



Deko-Queen: Per decorare CupCake, dolci e dessert, con beccuccio grande a stella e liscio in acciaio inox. Per decorare usando creme, panna e glasse: Deko-Queen è proprio l'attrezzo giusto per chi ritiene complicato maneggiare una tasca da pasticciere. I beccucci possono essere sostituiti per le varie decorazioni anche quando l'attrezzo è pieno. Grazie al cappuccio, il contenitore mantiene fresche le parti avanzate. Quasi tutti i comuni beccucci sono compatibili con Deko-Queen.

Tasca da pasticciere uso e getta: Rotolo da 20 pz.; idonea anche per preparazioni calde, in PE riciclabile. Contiene ca. 1,25 l / 45cm.

CupCake Master: Scava-CupCake, per scavare in modo semplice e preciso CupCake. al fine di collocare perfettamente il ripieno o la crema; acciaio inox e polipropilene Ø 2 cm | altezza 7 cm.

ES CupCakes de tiramisú

4 huevos, 80 g de azúcar, 100 g de harina,
50 g de Amarettinis (picados), 60 ml de café exprés,
4–6 cucharadas de licor de almendras

Crema: 300 g de mascarpone, 150 g de crème fraîche,
60 g de azúcar en polvo, 3 cucharadas de licor de almendras,
cacao para espolvorear

Separe las claras de las yemas. Bata la clara con el azúcar hasta que quede espeso y agregue las yemas. Continúe batiendo durante corto tiempo pero con fuerza. Mezcle la harina y las migas de Amarettini con una batidora. Engrase el molde con spray para hornear* (opcionalmente con mantequilla) y llénelo con la masa con la ayuda del «Miss CupCake»*. Hornee durante aprox. 15 minutos en un horno precalentado (temperatura arriba/abajo 190 °C/ circulación de aire a 170 °C, anaquel del medio). Deje enfriar las tortas dentro del molde para CupCakes. Después retírelas del molde y déjelas enfriar otro poquito sobre una rejilla de cocina. Pincele los CupCakes aún tibios con el café y el licor. Coloque en moldecitos de papel.

Crema: Bata el mascarpone, la crème fraîche, el azúcar en polvo y el licor de almendras hasta formar una mezcla espumosa. Llene el «Deko-Queen»* (opcionalmente una manga) con la crema de cobertura e inyecte puntos pequeños sobre los CupCakes. Deje enfriar durante aprox. 30 minutos. Antes de servir espolvoree con cacao en polvo.

CupCakes de chocolate

Crema: 400 g de chocolate blanco de cobertura, 200 ml de nata

Masa: 150 g de chocolate amargo extrafino,

150 g de mantequilla blanda, 120 g de azúcar, 3 huevos (separar las yemas de las claras), 100 g de almendras molidas, 2 cucharadas de harina

Relleno: 100 g de chocolate amargo extrafino de cobertura, 60 ml de nata

Crema: Pique el chocolate blanco de cobertura en trozos grandes. Haga hervir la nata brevemente, retírela de la fuente de calor y derrita el chocolate dentro de ella. Deje enfriar durante aprox. 3 horas.

Masa: Pique el chocolate amargo extrafino de cobertura en trozos grandes y derrítalo en un baño maría sin hervirlo. Bata durante aprox. 3 minutos la mantequilla, el chocolate derretido, 60 g de azúcar y las 3 yemas hasta formar una mezcla espumosa. Mezcle la harina y las almendras con la masa de mantequilla. Bata las claras con el azúcar restante hasta que quede espeso, e incorpore cuidadosamente la mezcla a la masa. Engrase el molde con spray para hornear* (opcionalmente con mantequilla) y llénelo con la masa con la ayuda del «Miss CupCake»*. Hornee aprox. 25–30 minutos en un horno precalentado (temperatura arriba/abajo 190 °C/circulación de aire a 170 °C, anaquel del medio). Deje enfriar brevemente en los moldes, después retire los CupCakes de los moldes y déjelos enfriar bien sobre una rejilla de cocina. Haga un agujero con el «CupCake Master»* (opcionalmente con una cucharita de té).

Relleno: Hierva la nata, retírela de la fuente de calor y derrita el chocolate amargo extrafino de cobertura dentro de ella sin hervirlo. Deje enfriar la nata con el chocolate y llene con ella los CupCakes. Bata brevemente otra vez la nata con chocolate blanco, llene con ella el «Deko-Queen»* (opcionalmente una manga) e inyéctela sobre las tortitas. Deje enfriar los CupCakes durante 20 minutos.

Decoración: Espolvoree con chocolate blanco rallado.


Antes de servir, coloque en moldecitos de papel.

* **Productos auxiliares prácticos de RBV Birkmann**

El spray para hornear: De uso profesional, proporciona una facilidad insuperable para extraer el material horneado de los moldes; compuesto puramente vegetal, contenido de 200 ml.

Miss CupCake: Un medidor de masa para CupCakes y muffins de silicona grado alimenticio. Simplifica el llenado de la masa en cantidades siempre iguales. Gracias a la escala graduada de 10 en 10 mililitros, muy apropiado para uso como jarra medidora. Durante el vaciado, el material flexible se adapta perfectamente a la fuente para masa.

Lámina para hornear: Puede colocarse directamente sobre el fondo de hornos con circulación de aire, protegiéndolo de ensuciamientos; el revestimiento antiadherente permite una limpieza sencilla. En hornos con calentamiento superior e inferior, la lámina debe colocarse sobre una bandeja o sobre una rejilla. Con revestimiento antiadherente, plateado, resistente al calor hasta 260 °C.



Deko-Queen: Para decoración de CupCakes, tortas y postres, con boquilla grande en forma de estrella o plana, de acero inoxidable. Para la decoración con cremas, nata o azúcar glasé: si el uso de mangas fuera demasiado complicado, la opción de Deko-Queen es exactamente la correcta. Aunque el recipiente esté lleno, es posible cambiar las boquillas para distintas decoraciones. Gracias a la tapa de cierre, los restos permanecen frescos en el recipiente. Prácticamente todas las boquillas habituales disponibles en el comercio son compatibles con Deko-Queen.

Manga desechable: 20 unidades por rollo, también apropiado para preparaciones calientes, de PE reciclable. Contenido aprox. 1,25 l / 45 cm.

CupCake Master: Removedor de centros de CupCakes: ahuecado sencillo y exacto de CupCakes para una colocación perfecta del relleno o de la crema, de acero inoxidable y polipropileno, Ø 2 cm | altura 7 cm.

RBV Birkmann GmbH & Co. KG
33790 Halle/Westf. • Germany

Ebenfalls erhältlich:
Also available:
Aussi disponible:
Anche disponibile:
También disponible:

Art.-Nr. 250 468



CakeCups

Form für 2 CupCakes
Mould for 2 CupCakes
Moule pour 2 CupCakes
Stampo per 2 CupCakes
Molde para 2 CupCakes

