



Decoreervoorbeeld - wees creatief met onze 3D-vormpjes frangipani, chrysant en vlinder (art.-nr. 86105, 86106, 86107). | Exemple de décoration - soyez créatif avec nos emporte-pièces 3D Frangipane, Chrysanthème et Papillon (n° d'art. 86105, 86106, 86107). | Esempio per la decorazione - sviluppatte tutta la Vostra creatività con i nostri stampini 3D Frangipani, Crisantemo e Farfalla (cod. art. 86105, 86106, 86107). | Ejemplo de decoración - sea creativo(a) con nuestros moldes en 3D Frangipani, Crisantemo y Mariposa (Art.-N°. 86105, 86106, 86107). | Пример украшения - сделайте свой торт еще красивее. В этом вам помогут наши 3D-украшения франжипани, хризантемы и бабочки (№ артикула 86105, 86106, 86107). | Przykład dekorowania - wykaż kreatywność stosując nasze formy 3D plumerii, chryzantem i motylików (nr art. 86105, 86106, 86107).



Dekorierbeispiel - werden Sie kreativ mit unseren 3D-Formern Frangipani, Chrysantheme und Schmetterling (Art.-Nr. 86105, 86106, 86107).

Sample decoration - be creative with our 3D-moulds frangipani, chrysanthemum and butterfly (art.-no. 86105, 86106, 86107).



♥
Grund-
rezept

15
Jahre
Garantie

100 %
Platin
Silikon

Tortenform 3er Set

Rezept und Bedienungsanleitung

Tart moulds 3pcs
Recipe and usage instructions

LURCH AG

Schinkelstraße 6
31137 Hildesheim · Germany
Tel. +49 (0)5121 7499174
info@lurch.de · www.lurch.de



Grundrezept Dreistocktorte

Zutaten für die gesamte Dreistocktorte:

6	Eier, Größe L
240 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
4 EL	lauwarmes Wasser
1	Prise Salz
150 g	Mehl
150 g	Speisestärke
3 TL	Backpulver

Zutaten für Form Ø 20 cm:

4	Eier, Größe L
165 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3 EL	lauwarmes Wasser
1	Prise Salz
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver

Zutaten für Form Ø 15 cm oder 5 x Form Ø 9 cm:

2	Eier, Größe M
65 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	lauwarmes Wasser
1	kleine Prise Salz
40 g	Mehl
40 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Backen: 180° C Ober-/Unterhitze
Ø 20 cm = ca. 40 min
Ø 15 cm = ca. 25 min
Ø 09 cm = ca. 10-15 min



- 1 Heizen Sie den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Trennen Sie die **Eier**, und stellen Sie das Eiweiß kalt.
- 2 Verrühren Sie die Eigelbe mit dem **Zucker**, dem **Vanillezucker** und dem **Wasser**. Schlagen Sie die Masse mit dem Handrührgerät für ca. 8 Min. (höchste Stufe) auf, bis sich eine helle feste Creme gebildet hat.
- 3 Geben Sie das **Salz** zu den Eiweißen, und schlagen Sie daraus einen sehr festen Schnee.
- 4 Vermischen Sie **Mehl**, **Backpulver** und **Speisestärke**, sieben Sie dieses über den Eischnee und verrühren es vorsichtig.
- 5 Heben Sie den Eischnee mit der Mehlmischung vorsichtig und sorgfältig unter die Eigelbcreme. Geben Sie den Teig in die Form und backen Sie diesen.

Tipp: Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, und dekorieren Sie Ihre Torten nach Wahl mit Marzipan, Sahne, Fondant, Schokolade etc.

ORIGINAL
FLEXI@FORM

GEBRAUCHSANWEISUNG

FLEXI@FORM aus hochreinem Platin-Silikon überzeugt durch optimale Sicherheit und Funktion. Vor Erst-Gebrauch bitten wir Sie die Form zu reinigen. Nur vor dem ersten Gebrauch leicht einfetten und anschließend nur noch bei Biskuit- oder Hefeteig fetten. Die guten Energiewerte erlauben eine Reduzierung der Backtemperatur um ca. 10%, daher sollten Backzeiten und Temperaturen immer dem jeweiligen Backofen angepasst werden. Nach dem Backen ca. 5-7 Min. abkühlen lassen und das Backgut entnehmen. Eine Verfärbung ist eine normale Patina, entstanden durch Fettrückstände und unterliegt nicht der Gewährleistung im Rahmen der Garantie.

USAGE INSTRUCTIONS

FLEXI@FORM made of highly pure platinum-cured silicone impresses with optimal safety and function. Please wash the tray before first usage. Only grease lightly before the first time of using and subsequently repeat only for sponge or yeast dough. The good energy characteristics allow a reduction of the baking temperature by around 10%, thus baking time and temperature should always be adjusted to the oven being used. After baking leave to cool for about 5-7 min. and remove the finished product. A coloured tarnish is normal, generated by residual grease and is not subject to claims under the guarantee.

GEBRUIKSAANWIJZING

FLEXI@FORM uit uiterst reine platinasilicone overtuigt dankzij de optimale veiligheid en werking. Reinig de vorm voor het eerste gebruik. Enkel voor het eerste gebruik lichtjes invetten en daarna alleen nog bij biscuit- of gistdeeg invetten. Omdat de goede energiewaarden zorgen voor een verlaging van de baktemperatuur met ca. 10%, moeten de baktijden en temperaturen steeds aan de bakoven in kwestie aangepast worden. Na het bakken ca. 5-7 min. laten afkoelen en het gebak uit de vorm nemen. Een verkleuring is normaal. Deze ontstaat door vetresten en geeft geen recht op het laten gelden van de garantie.

NOTICE D'UTILISATION

FLEXI@FORM en platine-silicone pur convainc par sa sécurité optimale et sa fonction. Veuillez nettoyer le moule avant la première utilisation. Graissez-le légèrement seulement avant la première utilisation, après ne graissez que pour la pâte à biscuit ou la pâte brisée. Les bonnes valeurs énergétiques permettent une réduction d'environ 10 % de la température de cuisson, ainsi les temps de cuisson et les températures doivent être toujours adaptés au four correspondant. Après cuisson, laissez refroidir env. 5-7 minutes et démouler. Une coloration est un patinage normal dû aux résidus de graisse et n'est pas comprise dans la garantie.

ISTRUZIONI PER L'USO

FLEXI@FORM di purissimo silicone platinico convince per la sicurezza e la funzionalità ottimali. Pulire lo stampo prima dell'uso. Solo prima dell'uso iniziale ingrassare leggermente e in seguito solo per pan di Spagna o pasta lievitata. Gli ottimi valori energetici consentono una riduzione della temperatura di cottura del 10% circa. I tempi di cottura e le temperature dovrebbero perciò essere sempre adattati al relativo forno. Dopo la cottura lasciare raffreddare per ca. 5-7 min. e poi togliere il dolce. Un'alterazione del colore è una normale patina dovuta ai residui di grasso e non è coperta da garanzia.

INSTRUCCIONES DE USO

El molde FLEXI@FORM de silicona platino de gran pureza convence por su seguridad y funcionamiento óptimos. Antes de utilizarlo por primera vez, le recomendamos limpiar el molde. La primera vez que lo utilice debe engrasarlo ligeramente y, después, únicamente debe hacerlo con las masas de galleta y con levadura. Sus magníficos valores energéticos permiten reducir la temperatura de horneado aprox. un 10%, por lo que el tiempo y la temperatura de horneado deben ajustarse siempre a los respectivos hornos. Una vez horneado, dejar enfriar durante aprox. 5-7 min. y extraer el producto. El descoloramiento es una patina normal originada por los restos de grasa, por lo que no está cubierto por la garantía.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

FLEXI@FORM из платинового силикона практически благодаря безопасному и удобному обслуживанию. Перед первым использованием мы просим вас помыть форму. Только перед первым использованием её нужно слегка смазать жиром, а впоследствии только выпекать бисквитное и дрожжевое тесто. Хорошие энергетические показатели позволяют снизить температуру выпекания на прибл. 10%. Поэтому время выпекания и температура всегда выбираются для вашей печи. После выпекания следует около 5-7 охладить выпечку в форме и только потом вынуть ее. Изменение цвета формы - обычная патина вследствие остатков жира и не подлежит гарантийным претензиям.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

FLEXI@FORM z platynowego silikonu o wysokiej czystości przekonuje optymalnym bezpieczeństwem i funkcjonalnością. Przed pierwszorazowym użyciem należy formę umyć. Tylko przed pierwszym użyciem lekko ją natłuszczyć, później wyłącznie przy cieście biskwopowym i drożdżowym. Dobre wartości energii umożliwiają obniżenie temperatury pieczenia o ok. 10%, w związku z czym czas pieczenia i temperatura powinny zostać dostosowane do piekarnika. Po upieczeniu pozostawić na ok. 5-7 minut do wystygnięcia, a następnie wyjąć z formy. Przebarwienie to normalna patyna spowodowana pozostałościami tłuszczu i nie jest objęte gwarancją.

Basic recipe for a cake with three tiers

Ingredients for the entire cake with three tiers:

6 eggs, size L
240 g sugar
2 packets vanilla sugar
4 tablespoons lukewarm water
1 pinch salt
150 g flour
150 g edible starch
3 teaspoons baking powder

Ingredients for mould Ø 20 cm:

4 eggs, size L
165 g sugar
1 packet vanilla sugar
3 tablespoons lukewarm water
1 pinch salt
100 g flour
100 g edible starch
2 teaspoons baking powder

Ingredients for mould Ø 15 cm or 5 x mould Ø 9 cm:

2 eggs, size M
65 g sugar
1 packet vanilla sugar
1 tablespoon lukewarm water
1 small pinch salt
40 g flour
40 g edible starch
1 teaspoon baking powder

Bakken: 180° C upper-/lower heat
Ø 20 cm = around 40 min.
Ø 15 cm = around 25 min.
Ø 09 cm = around 10-15 min.



- 1 Pre-heat the oven to 180°C upper-/lower heat. Split the **eggs** and place the egg-white in the fridge.
- 2 Mix the egg-yolks with the **sugar**, the **vanilla sugar** and the **water**. Whip the mixture with a hand-mixer for roughly 8 min. (highest position), until it turns into a light, solid cream.
- 3 Add the **salt** to the egg-whites and whip them into very solid beaten egg-whites.
- 4 Mix **flour**, **baking powder** and **edible starch**, and sieve the mixture above the beaten egg-whites and mix it in carefully.
- 5 Work the beaten egg-whites with the flour mixture carefully and prudentially into the egg-yolk cream. Put the mixture into the mould and bake it.

Hint: Be creative and decorate your cakes to your liking with marzipan, cream, fondant, chocolate, etc.

Basisrecept voor een taart met drie verdiepingen

Ingrediënten voor een complete taart met drie verdiepingen:

6 eieren, maat L
240 g suiker
2 pakjes vanillesuiker
4 el lauwarm water
1 snufje zout
150 g bloem
150 g zetmeel
3 tl bakpoeder

Ingrediënten voor vorm Ø 20 cm:

4 eieren, maat L
165 g suiker
1 pakje vanillesuiker
3 el lauwarm water
1 snufje zout
100 g bloem
100 g zetmeel
2 tl bakpoeder

Ingrediënten voor vorm Ø 15 cm of 5 x vorm Ø 9 cm:

2 eieren, maat M
65 g suiker
1 pakje vanillesuiker
1 el lauwarm water
1 klein snufje zout
40 g bloem
40 g zetmeel
1 tl bakpoeder

Bakken: 180° C boven-/onderwarmte
Ø 20 cm = ca. 40 min.
Ø 15 cm = ca. 25 min.
Ø 09 cm = ca. 10-15 min.



- 1 Verhit de oven van tevoren op 180°C boven-/onderwarmte. De **eieren** splitsen en zet het eiwit in de koelkast.
- 2 Verroer de eierdooiers met de **suiker**, **vanillesuiker** en **water**. Meng het beslag met de mixer gedurende ca. 8 min. (hoogste stand), totdat een lichte, stevige crème ontstaat.
- 3 Voeg het **zout** bij het eiwit en maak hiervan een zeer stevige schuim.
- 4 Meng nu **bloem**, **bakpoeder** en **zetmeel** en zeef het mengsel boven het geklopte eiwit en verroer het voorzichtig.
- 5 Meng nu het geklopte eiwit met het bloemmengsel voorzichtig en zorgvuldig onder de eierdooiercrème. Doe het beslag in de vorm en bak het.

Tip: Laat Uw creativiteit de vrije loop en decoreer Uw taarten naar keuze met marsepein, slagroom, fondant, chocolade, enz.

Recette de base pour un gâteau à 3 étages

Ingrédients pour l'ensemble du gâteau à 3 étages:

6 œufs de taille L
240 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
4 cs d'eau tiède
1 pincée de sel
150 g de farine
150 g de fécule
3 cc de levure chimique

Ingrédients pour le moule Ø 20 cm:

4 œufs de taille L
165 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 cs d'eau tiède
1 pincée de sel
100 g de farine
100 g de fécule
2 cc de levure chimique

Ingrédients pour le moule Ø 15 cm ou 5 x le moule Ø 9 cm:

2 œufs de taille L
65 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs d'eau tiède
1 petite pincée de sel
40 g de farine
40 g de fécule
1 cc de levure chimique

Cuisson: 180° C au four à convection naturelle

Ø 20 cm = env. 40 min
Ø 15 cm = env. 25 min
Ø 09 cm = env. 10-15 min



- 1 Préchauffez le four à 180°C (convection naturelle). Séparez les blancs des jaunes d'œufs puis mettre les blancs au réfrigérateur.
- 2 Incorporez le **sucre**, le **sucre vanillé** et l'**eau** aux jaunes d'œuf. Mélangez la masse avec le mixeur pour une durée d'env. 8 min. (vitesse maximale) jusqu'à obtention d'une crème claire.
- 3 Ajoutez le **sel** aux blancs d'œuf puis montez-les en neige.
- 4 Mélangez la **farine**, la **levure chimique** et la **fécule**, tamisez ensuite le mélange au dessus du blanc en neige puis mélanger en remuant délicatement.
- 5 Mélanger délicatement le blanc en neige au mélange de farine, puis incorporer à la crème de jaune d'œufs tout en remuant avec précaution. Verser la pâte dans le moule puis mettre au four.

Conseil: Laissez libre cours à votre créativité et décorez à souhait vos gâteaux avec de la pâte d'amandes, de la crème fouettée, du fondant, du chocolat etc.

Ricetta base per torta a 3 piani

Ingredienti per l'intera torta a 3 piani:

6 uova, misura L
240 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
4 cucchiaini di acqua tiepida
1 pizzico di sale
150 g di farina
150 g di amido
3 cucchiaini di lievito per dolci

Ingredienti per lo stampo Ø 20 cm:

4 uova, misura L
165 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 cucchiaini di acqua tiepida
1 pizzico di sale
100 g di farina
100 g di amido
2 cucchiaini di lievito per dolci

Ingredienti per lo stampo Ø 15 cm oppure per 5 x stampo Ø 9 cm:

2 uova, misura M
65 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di acqua tiepida
1 pizzico piccolo di sale
40 g di farina
40 g di amido
1 cucchiaino di lievito per dolci

Cottura al forno: 180° C calore superiore / inferiore

Ø 20 cm = 40 min ca.
Ø 15 cm = 25 min ca.
Ø 09 cm = 10-15 min ca.



- 1 Riscaldare il forno a 180°C (calore superiore / inferiore). Separare i tuorli dagli albumi d'uovo e mettere gli albumi in frigo.
- 2 Mescolare i tuorli d'uovo insieme allo **zucchero**, lo **zucchero vanigliato** e l'**acqua**. Lavorare il composto ottenuto con lo sbattitore elettrico per 8 minuti ca. (velocità massima) fino ad ottenere una solida crema chiara.
- 3 Aggiungere il **sale** agli albumi d'uovo e montare il tutto a neve (molto solida).
- 4 Mescolare la **farina**, insieme al **lievito** e l'**amido**, passare la miscela nel setaccio sopra gli albumi montati a neve e mescolare il tutto con cautela.
- 5 Incorporare con cautela gli albumi montati a neve nella miscela di farina ed infine anche nella crema dei tuorli d'uova. Versare l'impasto nello stampo e cuocere la torta.

Suggerimento: lasciate libero sfogo alla Vostra creatività e decorate la torta secondo i Vostri gusti, utilizzando pasta di mandorle, panna, pasta di zucchero, cioccolato ecc.

Receta base para tarta de tres capas

Ingredientes para toda la tarta de 3 capas:

6 huevos, tamaño L
240 g de azúcar
2 bolsitas de azúcar con vainilla
4 cucharadas de agua tibia
1 pizca de sal
150 g de harina
150 g de fécula de maíz
3 cucharaditas de levadura en polvo

Ingredientes para el molde de Ø 20 cm:

4 huevos, tamaño L
65 g de azúcar
1 bolsita de azúcar con vainilla
3 cucharadas de agua tibia
1 pizca de sal
100 g de harina
100 g de fécula de maíz
2 cucharaditas de levadura en polvo

Ingredientes para el molde de Ø 15 cm o 5 moldes de Ø 9 cm:

2 huevos, tamaño M
65 g de azúcar
1 bolsita de azúcar con vainilla
1 cucharada de agua tibia
1 pequeña pizca de sal
40 g de harina
40 g de fécula de maíz
1 cucharadita de levadura en polvo

Horno: 180° C caldeo superior/inferior

Ø 20 cm = aprox. 40 mn
Ø 15 cm = aprox. 25 mn
Ø 09 cm = aprox. 10-15 mn



- 1 Caliente el horno a 180° C. Separa la yema de la clara de los huevos y ponga la clara fría.
- 2 Mezcle las yemas con la **azúcar**, la **azúcar con vainilla** y el **agua**. Bata la masa con la batidora eléctrica durante 8 mn. aproximadamente (el más alto nivel), hasta que se forme una crema clara y firme.
- 3 Ponga la **sal** a las claras de los huevos y bátalos hasta que se forme una clara a punto de nieve muy firme.
- 4 Mezcle la **harina**, la **levadura en polvo** y **fécula de maíz**, y ciérnela sobre la clara a punto de nieve y revuélvalas cuidadosamente.
- 5 Levante las claras de huevo a punto de nieve con la mezcla de harina cuidadosa y esmeradamente con la crema de las yemas. Ponga la masa en el molde y póngalo en el horno.

Consejo: Déle rienda suelta a su creatividad y decore sus tartas a libre elección con mazapán, crema, fondante, chocolate, etc.

Базовый рецепт трёхэтажного торта

Ингредиенты на весь трёхэтажный торт:

6 яиц, размер L
240 г сахара
2 пакетика ванильного сахара
4 ст. ложки теплой воды
щепотка соли
150 г муки
150 г пищевого крахмала
3 ч. ложки разрыхлителя теста

Ингредиенты для формы Ø 20 см:

4 яйца, размер L
165 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
3 ст. ложки теплой воды
щепотка соли
100 г муки
100 г пищевого крахмала
2 ч. ложки разрыхлителя теста

Ингредиенты для формы Ø 15 см или 5 формочек диаметром Ø 9 см:

2 яйца, размер M
65 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 ст. ложка теплой воды
небольшая щепотка соли
40 г муки
40 г пищевого крахмала
1 ч. ложка разрыхлителя теста

Выпекать: при температуре 180° C в режиме верхнего/нижнего жара

Ø 20 см = ок. 40 минут
Ø 15 см = ок. 25 минут
Ø 9 см = ок. 10-15 минут



- 1 Разогрейте духовку в режиме верхнего/нижнего жара при 180° C. Отделите яичные желтки от белков, уберите белки в холодильник.
- 2 Смешайте яичные желтки с **сахаром**, **ванильным сахаром** и **водой**. Полученную массу взбивайте ручным миксером в течение 8 минут (на самой высокой скорости) до образования светлого крема плотной консистенции.
- 3 В белки добавьте **соль**, взбивайте до образования плотной снежной массы.
- 4 Смешайте **муку**, **разрыхлитель теста** и **пищевой крахмал**, высыпьте полученную массу во взбитый белок и аккуратно перемешайте.
- 5 Осторожно введите смесь взбитого белка и мучной массы в крем из яичных желтков. Выложите тесто в форму и выпекайте в духовке.

Совет: Дайте свободу своей фантазии и украсьте торты на выбор марципаном, сливками, фонданом, шоколадом и др.

Przepis podstawowy na 3-piętrowy tort

Składniki na cały trzypiętrowy tort:

6 jajek, rozmiar L
240 g cukru
2 torebki cukru waniliowego
4 łyżki letniej wody
1 szczypta soli
150 g mąki
150 g mąki kartoflanej
3 łyżeczki do herbaty proszku do pieczenia

Składniki na formę Ø 20 cm:

4 jajka, rozmiar L
165 g cukru
1 torebka cukru waniliowego
3 łyżki letniej wody
1 szczypta soli
100 g mąki
100 g mąki kartoflanej
2 łyżeczki do herbaty proszku do pieczenia

Składniki na formę Ø 15 cm lub 5 x formę Ø 9 cm:

2 jajka, rozmiar M
65 g cukru
1 torebka cukru waniliowego
1 łyżka letniej wody
1 mała szczypta soli
40 g mąki
40 g mąki kartoflanej
1 łyżeczka do herbaty proszku do pieczenia

Pieczenie: 180° C ogrzewanie dolne i górne

Ø 20 cm = ok. 40 min.
Ø 15 cm = ok. 25 min.
Ø 09 cm = ok. 10-15 min.



- 1 Piekarnik podgrzać na 180°C - ogrzewanie dolne i górne. Oddzielić żółtko od białka, białko odstawić do ochłodzenia.
- 2 Żółtka wymieszać z **cukrem, cukrem waniliowym i wodą**. Ubić masę przy pomocy ręcznego miksera przez około 8 min. (największe obroty), aż utworzy się jasna stała masa kremowa.
- 3 Dodać soli do białek i ubić z nich bardzo twardą pianę.
- 4 Wymieszać **mąkę, proszek do pieczenia i mąkę kartoflaną** i przesiewając przez sitko wysypać na pianę i ostrożnie wymieszać.
- 5 Ostrożnie i dokładnie wymieszać pianę z ciastem i kremem z żółtek. Ciasto wyłożyć do formy i piec.

Typ: Należy skorzystać z fantazji i udekorować torty marcypanem, śmietaną, lukrem, czekoladą, itp.

