



## **TIPPEK, TANÁCSOK A COLLORY SZILIKONFORMÁBAN TÖRTÉNŐ SÜTÉSHEZ**

A kutyusod egyedi igényeire szabva (akár teljesen gabonamentesen is) saját magad készítheted el friss, kiváló minőségű alapanyagokból a jutalomfalatokat.

### **Milyen legyen a tészta állaga?**

A tészta állagának hasonlónak kell lennie a sűrű palacsintatésztaéhoz. Elég sűrűnek kell lennie, hogy a kanálból csak lassan folyjon ki. A tészta optimálisan egy finomra pürésített, homogén massa.

### **Hogyan kerülöd el a légbuborékok kialakulását?**

Annak elkerülésére, hogy levegő kerüljön a tésztába, hagyd a tésztát a szilikonformába töltés előtt 30 percig pihenni.

### **Hogyan töltsd meg a szilikon formát?**

- 1) A szilikonforma mélyedéseibe simító kártyával vagy szilikon lapáttal simítsd a tésztát. Fontos, hogy csak a forma mélyedéseibe legyen a tészta, a mélyedések között húzd le a tésztát, nehogy összeragadjanak a kekszek.
- 2) Használhatod a Collory adagolópalackot is a mélyedések megtöltésére. Fontos, hogy a tészta nagyon finomra legyen pürésítve, hogy a palack nyílása ne tömődjön el.

### **Hogyan szárítsd ki az elkészült finomságokat (kekszeket)?**

- 1) Sütőben való szárítás: Terítsd szét a kekszeket egy tepsiben és állítsd a sütőt légkeverésre kb. 60-70 C<sup>0</sup>-ra, majd szárítsd ki jól, több órán keresztül (kb. 3-5 óra). A sütő ajtaját egy fakanállal résnyire támaszd ki, hogy a nedvesség távozni tudjon.
- 2) Zöldség/gyümölcs hálóban: Az elkészült kekszeket tegyük egy zöldség/gyümölcs hálóba és meleg, száraz helyen felakasztva szárítsd ki. Több napig is eltarthat, míg a kekszek alaposan kiszáradnak. Időnként rázzuk fel a kekszeket, hogy egyenletesen száradjanak és elkerüljük a penészedést.
- 3) Aszalógép: segítségével szárítsd ki a kekszeket 70 C<sup>0</sup>-on, több órán keresztül (a kekszek méretétől függően), amíg igazán jól ki nem száradnak.

### **Hogyan tárold az elkészült finomságokat (kekszeket)?**

- 1) Zárt üvegben/edényben: akkor lehetséges, ha a kekszek 100%-ban szárazak.
- 2) Nyitott üvegben/edényben: ha nem elég szárazak a kekszek, akkor így csak néhány napig állnak el.
- 3) Fagyasztóban: ha nem akarod teljesen kiszárítani a kekszeket, úgy kisebb adagokban le is fagyaszthatod.