

Die Silform® Windbeutel

Eine Silform® Matte wurde speziell für den Teig für Windbeutel entworfen. Dank der vorgeformten Prägungen sind das Kalibrieren und das Richten des Teigs für Windbeutel einfacher. Ein relativ weicher Teig für Windbeutel* wird die Silform® Formen vollkommen annehmen. Es ist nicht nötig, den Teig mit Eigelb zu bestreichen oder einzuritzen. Nach dem Backen sind die Produkte vollkommen regelmäßig, mit glatter Oberfläche. Dank der Beschichtung von Silform® kann man sie ganz einfach aus der Form herausnehmen. Das Unterteil ist hell, sauber und die Windbeutel sind ganz stabil.



Mini Eclairs

70 x 30 mm Tiefe 10 mm
600 x 400 mm Ref. **1070**
48 Formen
400 x 300 mm Ref. **2070**
24 Formen



Ovale Formen

90 x 60 mm Tiefe 15 mm
600 x 400 mm Ref. **1088**
25 Formen
400 x 300 mm Ref. **2088**
12 Formen



Eclairs

125 x 25 mm Tiefe 5 mm
18 Formen
für Rechtshänder
600 x 400 mm Ref. **1090**
für Linkshänder
600 x 400 mm Ref. **1100**



Paris-Brest

Ø 80 mm Tiefe 15 mm
600 x 400 mm Ref. **1087**
24 Formen
400 x 300 mm Ref. **2087**
12 Formen



Mini Windbeutel

Ø 30 mm Tiefe 5 mm
600 x 400 mm Ref. **1089**
59 Formen



Große Windbeutel

Ø 67 mm Tiefe 15 mm
600 x 400 mm Ref. **0002**
28 Formen

Rezept

Von Jean-Philippe Walser, Lehrer an der Schule CFA in Nancy - Frankreich.
Für eine Matte Silform® 600 x 400 mm,
Ref. SF 1070, 48 mini Eclairs

65 g pasteurisierte Milch . 60 g Wasser .
5 g Salz . 50 g Butter . 75 g Mehl Typ 55
150 g Eier

Demarle S.A.S Parc d'activités des Ansezeuilles 59136 WAVRIN - FRANKREICH

Tel. : +33.(0)3.20.58.83.84 • Fax : +33.(0)3.20.58.74.70 • E-mail : demarle@demarle.fr • Internet : www.demarle.com



Für weitere Informationen steht Ihnen unser Wiederverkäufer unter nachstehender Anschrift zur Verfügung:



Gruppe SASA Industrie





SILFORM®



Brötchen

Törtchen

Windbeutel

Eine Vielzahl von Möglichkeiten !

Silform® ist eine geformte antihaft Backmatte mit durchlässigem Gewebe. Sie ist ideal zum Backen von runden oder länglichen Brötchen, spezielle Brötchen für die Gastronomie, Hamburger-Brötchen, Bagnat-Brötchen oder Sandwiches, Hot-dogs, Milchbrötchen usw...



Mit Silform® ist es ein Kinderspiel, verschieden geformte Törtchenböden blind zu backen sowie Eclairs und Windbeutel herzustellen !

Entdecken Sie in dieser Dokumentation alle Produktgruppen von Silform® !

► Das Sortiment Silform®

RUNDE	600 x 400 mm			800 x 400 mm		800 x 600 mm	
Durchm. mm	Tiefe mm	Formen Anzahl	Ref.	Formen Anzahl	Ref.	Formen Anzahl	Ref.
38	10	54	2435	-	-	-	-
59	13	40	0115	-	-	-	-
67	15	28	0002	-	-	-	-
75	17	24	2114	-	-	-	-
79	15	24	3006	-	-	48	1006
98	17	12	0101	-	-	-	-
102	20	15	0112	-	-	-	-
104	20	12	1217	18	8217	24	6217
105	13	15	0111	-	-	-	-
105	15	-	-	18	8065	-	-
114	18	11	1419	-	-	-	-
125	16	11	0107	-	-	-	-
147	12	6	0122	-	-	-	-
166	12	6	0118	-	-	-	-
186	12	6	0123	-	-	-	-

▲ Runde Silform®



Spezielle Brötchen

LANG	600 x 400 mm			800 x 400 mm		800 x 600 mm	
Abm. mm	Tiefe mm	Formen Anzahl	Ref.	Formen Anzahl	Ref.	Formen Anzahl	Ref.
95 x 40	30	24	1039	-	-	-	-
110 x 50	18	-	-	36	4058	-	-
122 x 42	32	24	1320	-	-	-	-
130 x 48	18	24	2005	30	8005	48	1005
145 x 50	25	-	-	20	4075	-	-
155 x 41	25	18	0004	-	-	-	-
169 x 64	30	12	1403	16	4403	-	-
185 x 60	30	-	-	12	4074	-	-
200 x 64	30	-	-	12	4053	-	-
222 x 50	10	10	0143	-	-	-	-
230 x 64	30	-	-	12	4095	-	-
259 x 64	30	8	0167	-	-	18	5167
260 x 85	30	-	-	7	4063	-	-
299 x 60	30	6	0911	-	-	-	-
314 x 60	30	6	1687	-	-	-	-

▲ Längliche Silform®



Panini

▼ Die Silform® Baguettes & Reihen



Mit den lose einsetzbaren Silform® Baguettes können Sie Baguettes unterschiedlicher Größen und Formen backen. Hervorragend für Bäckereien geeignet, die französisches Baguette nur gelegentlich herstellen, da diese Backmatte praktisch und wirtschaftlich ist.



Die Brotreihen sind vorgeformte **Silform®-Reihen** mit flachem Boden speziell für Paninis, Ciabattas und alle Arten von Brot, die eine rechteckige Form benötigen. Die Silform®-Reihen eignen sich ebenfalls sehr gut für das Backen von kalibriertem Wiener Gebäck, Schokoladenhörnchen, Croissants...

Sie finden unter www.demarle.com die Abmessungen der Silform® Baguettes und Reihen.

Neu



Tuiles können mit diesen neuen Silform® Baguettes mit sehr engen Mulden (585 x 385 mm - 7 Mulden - Länge: 585 mm) im Handumdrehen hergestellt werden.
Ref. SB 585L 385 07

Anmerkung: Alle diese Matten werden auf ein Aluminiumblech mit geraden Rändern gelegt.

Rezept

Rezept für Mürbteig

Süß

120 g Butter - 250 g Mehl - 100 g Puderzucker - 50 g Eier - 5 g Salz

Die kalte Butter in Stücke schneiden. Aus Mehl und Butter einen Mürbteig herstellen. Am Ende Puderzucker, Ei und Salz untermischen. Kalt stellen.

Pikant

120 g weiche Butter - 15 g Puderzucker - 2 g feines Salz - 2 g Kurkuma - 50 g Eier - 160 g Mehl

Mit einem Rührgerät Butter, Puderzucker, Salz und Kurkuma verrühren. Ei und Mehl hinzufügen. Rollen Sie den Teig auf 2 mm aus und stellen Sie ihn in den Gefrierschrank.



Stechen Sie den pikanten (oder süßen) Teig mit dem Ausstecher aus.



Legen Sie den Teig auf die Rückseite der Silform® ohne ihn anzudrücken.



Im Ofen bei 170 -180°C 15 Minuten lang backen. Durch die Hitze passt sich der Teig der Silform® Form perfekt an.

Das Sortiment

Silform® Törtchen

Neu



Mit der Produktreihe „Silform® Törtchen“ ist das Blindbacken für Tartelette-Böden ein Kinderspiel. Eindrücken und Einstechen des Teigs sind nicht mehr nötig.

Ebenso gehört das Bedecken der Teigböden mit getrockneten Erbsen oder Bohnen der Vergangenheit an.

Dank der Antihafteigenschaften von Silform® ist selbstverständlich auch das Einfetten der Formen nicht mehr notwendig.

Die Hitze wird dank der perforierten Silform® Matte gleichmäßig verteilt und sorgt somit für ein optimales Backergebnis und eine tadellose Kruste.

Eine unglaubliche Produktivitätssteigerung!



Törtchen			600 x 400 mm		400 x 300 mm		325 x 265 mm	
Bezeichnung	Abm. mm	Tiefe mm	Formen Anzahl	Ref.	Formen Anzahl	Ref.	Formen Anzahl	Ref.
Mini runde Törtchen	Ø 42	10	60	1413	30	2413	24	7413
Mini runde Törtchen	Ø 48	15	48	1600	24	2600	20	7600
Mini Pies	Ø 58	20	40	1066	20	2066	-	-
Runde Törtchen	Ø 77	20	24	1675	12	2675	-	-
Runde Törtchen	Ø 96	25	15	1674	-	-	-	-
Mini Charlotten	Ø 35	15	60	1071	30	2071	-	-
Mini kannelierte Törtchen	46 x 38	15	40	1082	20	2082	-	-
Mini Klößchen	42 x 26	20	72	1072	36	2072	-	-
Klößchen	60 x 40	25	42	1052	18	2052	15	7052
Mini ovale Törtchen	66 x 27	11	48	1982	24	2982	-	-
Ovale Törtchen	106 x 45	15	30	1033	15	2033	-	-
Mini Quadrate	45 x 45	12	60	1106	30	2106	-	-
Quadrate	60 x 60	15	40	1119	20	2119	-	-

Kannelierte Ausstecher Exoglass®	Abmessung	Für Silform® Ref.
MA 152112	Ø 35 mm	2435
MA 152115	Ø 50 mm	1413
MA 152117	Ø 60 mm	1600
MA 152124	Ø 95 mm	1675
MA 152128	Ø 130 mm	112
MA 152208	85 x 50 mm	1982
MA 152210	115 x 70 mm	1033



Quadrate Edelstahl Ausstecher Ref. DEC 01102



Ausstecher Exoglass®

