



Alma's Cupcakes – La Tienda
c/ Montesa nº 13
28006 Madrid
Telf.: 91 025 19 72
tienda@almascupcakes.es
www.almascupcakes.es

UTILIZACIÓN DE LOS MOLDES NORDIC WARE:

Los moldes Nordic Ware se deben lavar con agua templada jabonosa antes del primer uso y después de cada utilización.

Si queda algún residuo en una hendidura, esperar a que se seque y retirar con un pincel alimenticio o ayudarse del cepillo limpiador de bundts.

Para asegurarnos de que al desmoldar obtenemos las formas definidas que nos ofrecen los distintos moldes, debemos poner mantequilla derretida (importante no utilizar margarina) o un spray desmoldante que contenga harina. Con un pincel de silicona pintar hacia arriba por las paredes del molde. Si hubiera exceso de producto, dejar el molde boca abajo unos momentos para que escurra el sobrante.

Verter la masa lentamente por un solo lugar y dejar que rellene todo el molde, para evitar las burbujas de aire. Antes de meter en el horno dejar caer suavemente un par de veces sobre una superficie plana para asentar la masa y expulsar posibles burbujas de aire.

Hornear el tiempo indicado según la receta a 170-180°C

Un molde clásico de Nordic Ware necesita aproximadamente 50-60 minutos de horneado, dependiendo del horno. Si se hornea menos tiempo del necesario el bizcocho no se desmoldará correctamente. Mejor hornear un poco de más que de menos.

Introducir el termómetro Nordic Ware en el centro del bizcocho 1-2 segundos. Cuando el termómetro salga completamente rojo, el bizcocho está horneado. También veremos que los bordes tienden a despegarse un poco del molde.

Al sacarlo del horno hay que dejarlo reposar en el molde sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado este tiempo, golpear el molde ligeramente en los lados para ayudar a separar el bizcocho. Desmoldar sobre una rejilla, boca abajo, y dejar enfriar totalmente.

Un saludo

Alma's Cupcakes

