MultiFlex Domes



- Huisgemaakte Domes, zoet of hartig, zonder moeite!
- Materiaal vervaardigd uit **100% silicone** dat temperaturen weerstaat van -25 °C tot +220 °C.
- Eenvoudig te ontvormen dankij het flexibel materiaal.
- Glanzende binnenkant voor een professionele uitstraling van chocolade domes met een blinkend effect.
- Brede handgrepen voor een comfortabele grip.
- Maak indruk op je gasten dankzij deze fantastische bakvorm. Presenteer voorgerechten, bijgerechten of desserten op een professionele en verrassende manier.
- Vormvast materiaal: ontbreekbaar en antislip.
- Niet klevend: eenvoudig te ontvormen. Overbodig om vetstoffen te gebruiken.
- Ideaal om je gerecht een mooie vorm te geven in de koelkast of de diepvriezer. Ook geschikt om te koken in de magnetron of de oven.
- Het formaat van de bakvorm leent zich perfect voor het gebruik van 2 vormen tegelijkertijd op één ovenrooster. Let op: houd altijd 1 à 2 cm afstand tussen de twee vormen zodat de lucht goed kan circuleren.

-25 °C
+220 °C



Dimensies
29,8 x 19,4 x 4,3 cm h

Capaciteit
6 vormen van 74 ml

Belangrijkste kenmerken

- **Zoete domes**: chocolade schaaltjes gevuld met een mousse (chocolade, marshmallow, kokos, speculoos ...) of fruitsalade, ijs ...
- **Hartige domes** (rauw of gekookt): aardappelen of kool gevuld met vlees, kaas, vis ...
- **Beklede domes** met plakjes zalm, ham, fruit, groenten (komkommer, courgette, rode biet, aardappel, appel ...) en gevuld met een garnituur naar keuze.
- **Verrassingsbollen**: maak tweekleurige domes door 2 soorten chocolade, chocolade en karamel ... te mengen.
- **Innovatieve presentatie** van gerechten: rijstbollen, pureebollen, hamburgers, kaastaarten, panna cotta ...
- Voor en na ieder gebruik de bakvorm goed afwassen met warm zeepsop, spoelen met koud water en grondig afdrogen. Zo verwijder je eventuele resterende vetten.
- Alvorens de vorm te vullen plaats het:
  - op een koud ovenrooster vooraleer de bereiding te bakken;
  - in de Igloo / Alaska Doos 2,25 l om een bereiding vorm te geven in de koelkast of de dieprvriezer.
- Niet gebruiken onder de grill.
- Niet in contact brengen met scherpe voorwerpen.
- Gebruik geen bakspray om de vorm in te vetten. Hierdoor kunnen na het bakken vlekken ontstaan en dit valt niet onder garantie.







Gebruik

HOE CHOCOLADE DOMES BEREIDEN?



① Verdeel 100 g gesmolten chocolade gelijkmatig over de holtes van de MultiFlex Domes.



② Plaats de bakvorm in de **Igloo/Alaska Doos 2,25 l** en verdeel de chocolade gelijkmatig met de **Silicone(n) Borstel/Keuken-kwast** tot goed tegen de randen.



③ Zorg ervoor dat de holtes goed gevuld zijn zonder gaten. Vries 10 min in of plaats 20 min in de koelkast.



④ Vul de Domes met een bereiding naar keuze.



⑤ Haal de Domes voorzichtig uit de vorm door met 3 of 4 vingers te duwen, zodat de druk goed verdeeld is.

HOE DE MULTIFLEX DOMES BEKLEDEN?



① Snij groenten of fruit in fijne schijfjes met behulp van de **MandoChef**.



② Leg de schijfjes in een rozet. Laat ze goed overlappen zodat er geen lege ruimtes zijn.



③ Vul met een bereiding naar keuze en plaats in de koelkast.



① Bekleed de holtes met plakjes zalm, ham, koolblaadjes ... Laat ze een beetje over de rand komen.



② Vul met een bereiding naar keuze.



③ Sla de randen naar binnen om de Dome te sluiten en plaats in de koelkast.

Gebruik

HOE ONTVORMEN?



① Rek de silicone vorm voorzichtig uit zodat de Domes loskomen.



② Duw de Domes uit de vorm door met 3 of 4 vingers te duwen of doe dit met de bakvorm ondersteboven zoals in puntje 5 bij « Hoe chocolade domes bereiden ».



③ Gebruik de Paletmes om de domes te verplaatsen.

HOE DUO CHOCO SCHELPJES MAKEN?



① Draai de MultiFlex Domes ondersteboven op een vlak werkblad.



② Dompel de Silicone Spatel Smal/ Flessen-spatel in gesmolten witte chocolade en besprenkel boven elke holte, zowel verticaal als horizontaal.



③ Herhaal dit met zwarte chocolade. Plaats in de 10 min in de diepvriezer of 20 min in de koelkast..



④ Ontvorm de schelpjes door aan de andere kant van de vorm te duwen.

TIP

Vervang de chocolade door karamel. Let wel op dat de karamel niet té warm is.