



Słoiczki do zapiekania przystawek i deserów

Drodzy Klienci!

W Państwa nowych słoiczkach do zapiekania przystawek i deserów w wyjątkowy sposób będą prezentowały się np. warstwowe sałatki i desery.

Słoiczki są wykonane z wysokiej klasy żaroodpornego szkła borokrzemianowego i można ich używać w piekarniku w temperaturze do maksymalnie 230°C. Nadają się one również na przykład do przyrządzania crème brûlée z warstwą skaramelizowanego cukru.

Należy uważnie przeczytać wskazówki, które dla Państwa zebraliśmy. Do tej informacji dołączyliśmy przepis, aby mogli Państwo od razu wypróbować nowy zestaw słoiczków do zapiekania.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Numer artykułu: 666 906

pl Informacje o produkcie i przepis

Ważne informacje

- Słoiczki do zapiekania nadają się do użytku w piekarniku oraz kuchence mikrofalowej.
- Słoiczki do zapiekania są odporne na temperatury do +230°C.
- Nie wystawiać słoiczków na działanie otwartego ognia oraz nie stawiać ich na gorących płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeżeli w słoiczkach podgrzewana lub zapiekana jest żywność, należy ich dotykać tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje ryzyko oparzenia!
- Podczas wyjmowania słoiczków z piekarnika, należy je stabilnie trzymać, tak aby nie wyślizgnęły się z rąk.
- Należy unikać uderzania słoiczkami o podłoże podczas ich odstawiania.
- Słoiczków do zapiekania nie wolno gwałtownie schładzać, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała! Nigdy nie stawiać gorących słoiczków np. na zimnym, mokrym lub wrażliwym podłożu.
- Gorące słoiczki do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim żaroodpornym podłożu.
- Żywność mrożoną można włożyć do słoiczków dopiero po całkowitym rozmrożeniu.
- Jeśli szkło jest uszkodzone (np. posiada pęknięcia lub wyszczerbienia), należy zaprzestać użytkowania produktu, ponieważ w przeciwnym razie mogłoby dojść do jego całkowitego pęknięcia.

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć słoiczki do zapiekania w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów ani gąbek do szorowania. Następnie starannie osuszyć słoiczki.
- Słoiczki do zapiekania nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.
- W przypadku wykorzystywania słoiczków do podgrzewania cieczy należy przestrzegać następujących wskazówek:
W wyniku podgrzewania cieczy w kuchence mikrofalowej może dojść do opóźnionego momentu wrzenia (przegrzania). Ciecz osiąga temperaturę wrzenia, ale nie wygląda, jakby się gotowała. W wyniku potrząsienia podczas wyjmowania naczynia z kuchenki mikrofalowej ciecz może ulec natychmiastowemu zagotowaniu i eksplozji. Umieścić w słoiczku np. łyżeczkę nadającą się do użytku w kuchence mikrofalowej i zamieszać ciecz po upływie połowy czasu podgrzewania. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, delikatnie dotknąć łyżeczki i wymieszać ciecz przed wyjęciem słoiczka z kuchenki mikrofalowej. Należy również przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej.

Przepis

Zimowe crumble z serkiem waniliowym

Składniki na crumble

200 g śliwek

200 g kwaśnych jabłek

30 g cukru

1 płaska łyżeczka cynamonu
+ 1/2 łyżeczki cynamonu do
kruszonki

1 cytryna bio

1 kopiaста łyżeczka skrobi
spożywczej

100 g płatków owsianych
(błyskawicznych)

90 g brązowego cukru

75 g mąki

90 g miękkiego masła

Składniki na wierzchnią warstwę serka

300 g serka śmietankowego

1 opak. cukru waniliowego

1 łyżeczka brązowego cukru

Sposób przyrządzania

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (termoobieg).
2. Śliwki umyć, usunąć pestki i pokroić na połówki. Jabłka umyć (obrać w razie potrzeby), usunąć gniazda nasienne i pokroić na małe kawałki. Zetrzeć niewielką ilość skórki cytryny i odstawić na bok. Wycisnąć cytrynę.
3. Owoce wymieszać z cukrem, łyżeczką cynamonu, 2 łyżkami soku z cytryny i skrobią spożywczą, a następnie rozdzielić na 4 słoiczki.
4. Masło z płatkami owsianymi, 1/2 łyżeczki cynamonu, brązowym cukrem i mąką wyrobić ręką lub mikserem ręcznym (użyć haka do wyrabiania), tak aby składniki się połączyły. Posypać kruszonką umieszczone w pojemnikach owoce.
5. Piec w piekarniku (środkowy poziom) przez ok. 40 minut, aż kruszonka stanie się złotobrązowa.
6. Krótko przed podaniem na wierzch gorącego deseru nałożyć trochę serka wymieszanego z cukrem i cukrem waniliowym. Posypać startą skórką cytryny.