



# Forma do pieczenia ciastek 3D

pl Informacje o produkcie i przepis

## Drodzy Klienci!

Ta forma do pieczenia 3D nadaje się w równej mierze do wypieku ciastek, jak i ciast. Dzięki antyadhezyjnym właściwościom silikonu wypieki dają się niezwykle łatwo wyjąć z formy i natłuszczanie nie jest z reguły potrzebne.






Forma jest bezpieczna dla żywności, odporna na odkształcenia, działanie kwasów owocowych oraz wysokich i niskich temperatur. Ponadto jest zabezpieczona przed wyciekami zawartości. Można w niej piec bez użycia blachy do pieczenia i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.


Nadaje się również do produkcji lodu w kostkach i pralinek czekoladowych.

Życzymy kulinarnych sukcesów

## Zespół Tchibo

### Ważne wskazówki

-  Forma nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-  Jeśli forma jest używana w gorącym piekarniku, należy chwytać ją tylko przez rękawice kuchenną itp.
-  Forma nadaje się również do użytku w zamrażarce. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
-  Nie wolno stawiać formy na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w formie ani używać spiczastych lub ostrych przedmiotów. Powodują one uszkodzenie formy.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkami niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.

-  Forma nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności formy.
- Materiał, z którego wykonano formę, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. Należy również przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

### Przed pierwszym użyciem

- Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- Następnie za pomocą pędzelka wysmarować zagłębienia formy neutralnym olejem spożywczym.

### Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać formę do pieczenia zimną wodą.
- Zagłębienia formy należy ewentualnie posmarować niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.
- Natłuszczenie konieczne jest tylko...  
... przed pierwszym użyciem,  
... po umyciu w zmywarce do naczyń,  
... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- Przed napełnieniem zagłębienia formy ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim formę. Dzięki temu przeniesienie formy będzie łatwiejsze.
- Przed wyjęciem ciastek z zagłębienia formy należy pozostawić formę na kratce do całkowitego ostygnięcia.
- W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

## Przepis:

### Składniki na 24 ciastka

#### Składniki na ciasto:

160 g mąki  
80 g masła  
1 jajko (rozmiar M)  
40 g drobnego cukru  
30 g zmielonych orzechów laskowych  
1 opakowanie cukru z wanilią burbońską  
1/2 łyżeczki przyprawy korzennej  
szczypta soli

#### Do dekoracji:

80 g cukru pudru  
5 łyżeczek soku z cytryny  
kolorowe posypki i perełki cukrowe

**Czas przyrządzenia:** ok. 25 minut (plus czas chłodzenia, pieczenia i stygnięcia)

#### Sposób przyrządzenia

Mąkę przesiać do miski. Dodać masło pokrojone na małe kawałki. Dodać cukier, jajo, zmielone orzechy, cukier waniliowy, przyprawę korzenną i sól. Wszystkie składniki szybko zagnieść ręcznie na gładkie ciasto. Owinęte w folię ciasto odstawić w chłodne miejsce na ok. 30 minut.

Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 160°C) Przepłukać formę zimną wodą. Oddzielać kawałki ciasta mniej więcej wielkości orzechów włoskich i wciskać je do formy. Docisnąć równomiernie dłońmi lub wałkiem. Nadmiar ciasta usunąć nożem lub łopatką.

Piec ciastka na środkowej szynie piekarnika przez 13-15 minut. Odstawić formę aż całkowicie ostygnie, a następnie ostrożnie wyjąć ciastka z zagłębień.

Dokładnie wymieszać cukier puder z sokiem cytrynowym na lukier. Ciastka posmarować lukrem i udekorować wedle upodobania posypką cukrową lub perełkami. Pozostawić do wyschnięcia.

### Inne propozycje dekoracji:

**Gwiazdki:** Posmarować ciastka lukrem i posypać jadalnym brokatem.

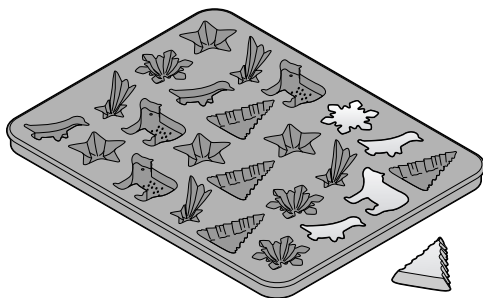
**Pingwiny:** Za pomocą lukru i stopionej ciemnej czekolady nadać ciastkom wygląd pingwinów. W tym celu obie masy wlać do rękawów cukierniczych z małą końcówką, by móc malować po ciastkach. W wilgotną masę wcisnąć cukrowe perełki jako oczy.

**Misie polarne:** Posmarować ciastka lukrem, nadając im wygląd niedźwiedzi polarnych. W tym celu wlać lukier do rękawa cukierniczego z małą końcówką, by móc namalować niedźwiedzie futro. W wilgotną masę wcisnąć cukrowe perełki jako oczy.

**Choinki:** Wymieszać lukier z zielonym barwnikiem spożywczym i wlać do rękawa cukierniczego z małą końcówką, a następnie namalować na ciastkach gałązki choinki. Czerwone cukrowe perełki mogą być bombkami.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH  
© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
Wszystkie prawa zastrzeżone



**Numer artykułu: 348 723**

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.pl



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)