



Miniformemki do pieczenia babki

Informacje o produkcie i przepisy

Drodzy Klienci!

Silikonowe miniformemki do pieczenia babki są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Dzięki temu babki dają się niezwykle łatwo wyjąć z foremek - ich natłuszczenie nie jest z reguły potrzebne.

Silikonowe miniformemki do pieczenia babki są bezpieczne dla żywności, odporne na działanie wysokich oraz niskich temperatur, nie odkształcają się ani nie przeciekają, a ponadto nadają się do stosowania bez blachy i do zmywania w zmywarce.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

- Foremki do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od -40°C do +200°C.
- Foremki do pieczenia nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Nie wolno używać ich w sposób niezgodny z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika wzgl. kuchenki mikrofalowej.
- Nie kroić potraw w foremkach ani nie używać ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie foremki mogą ulec uszkodzeniu.
- Nie stawiać foremek do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych/grzejnych ani na dnie piekarnika.
- Foremki do pieczenia można zmywać w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu może po pewnym czasie dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni foremek. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek.
- Materiał, z którego wykonane są foremki, może spowodować skrócenie czasu pieczenia nawet o 20% w przypadku stosowania wypróbowanych przez Państwa przepisów kulinarnych. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika, dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - ▷ Następnie wysmarować wewnętrzną powierzchnię foremek neutralnym olejem spożywczym.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukiwać foremki zimną wodą.
- 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 foremek ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim foremki. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.
- Przed wyjęciem babki z foremek do pieczenia należy pozostawić je na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym piekarnika do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje wolna przestrzeń pomiędzy babką a foremką.
- W miarę możliwości należy myć foremki do pieczenia od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Babka

Składniki na ok. 18 foremek do pieczenia

Czas przyrządzania (bez przestudzenia): ok. 40 min |

Czas odstawienia: 1 godz. | Czas pieczenia: ok. 15-20 min

50 g rodzynek	1 szczypta soli
1 łyżka rumu	1/2 łyżeczki startej skórki niepryskanej cytryny
200 g mąki	50 g siekanych migdałów
20 g drożdży (1/2 kostki)	migdały bez skórki
60 ml letniego mleka	mąka do urabiania
80 g cukru	tłuszcz do foremek
2 jajka	cukier puder do posypania
100 g masła	

Przyrządzanie

1. Rodzynki namoczyć w rumie według uznania.
2. Wsypać do miski mąkę na ciasto i utworzyć pośrodku zagłębienie. Wdrobić drożdże i wymieszać z 3 łyżkami letniego mleka, 1 łyżeczką cukru oraz z mąką z brzegu.
3. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (np. na ogrzewanie, do wyłączonego, nagrzanego do temperatury 50°C piekarnika, do ciepłego pomieszczenia). Ciasto powinno podwoić swoją objętość i pokryć się dużą ilością pęcherzyków powietrznych.
4. Do tak przygotowanego ciasta dodać pozostałe letnie mleko, pozostały cukier, jajka, posiekane masło, szczyptę soli i skórkę cytryny. Dodać rodzynki i siekane migdały. Za pomocą miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania wyrobić wszystko do postaci gładkiego ciasta. Tak przygotowane ciasto wstępnie przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na dalsze 30 minut do wyrośnięcia, tak aby podwoiło swoją objętość.

5. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (termoobieg 180°C). Natłuścić foremki, na karbowanym dnie ułożyć całe migdały. Krótco wymieszać ciasto, przełożyć do foremek i odstawić na ok. 20 minut do wyrośnięcia, aż osiągnie ono krawędź foremek.
6. Piec ciasta w piekarniku (środkowa szyna) przez ok. 15-20 minut. Przystudzić, wyjąć z foremek i posypać cukrem pudrem.

Babka Savarin z owocami jagodowymi

Składniki na ok. 18 foremek do pieczenia

Czas przyrządzania: ok. 45 min | Czas odstawienia: 1 godz. i 15 min |

Czas pieczenia: 10-15 min

Składniki na ciasto:

170 g mąki
10 g drożdży (1/4 kostki)
60 ml letniego mleka
30 g cukru
2 jajka
80 g masła
1 szczypta soli
mąka do urabiania
tłuszcz do foremek

Ponadto:

80 g cukru
40 ml rumu
80 g konfitury morelowej
250 g świeżych owoców jagodowych
100 ml wody

Przyrządzanie

1. Wsypać do miski mąkę na ciasto i utworzyć pośrodku zagłębienie. Wdrobić drożdże i wymieszać z 3 łyżkami letniego mleka, 1 łyżeczką cukru oraz z mąką z brzegu.
2. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (np. na ogrzewanie, do wyłączzonego, nagrzanego do temperatury 50°C piekarnika, do ciepłego

pomieszczenia). Ciasto powinno podwoić swoją objętość i pokryć się dużą ilością pęcherzyków powietrznych.

3. Do tak przygotowanego ciasta dodać pozostałe letnie mleko, pozostały cukier, jajka, masło pokrojone w cienkie plasterki i szczyptę soli. Za pomocą miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania wyrobić wszystko do postaci gładkiego ciasta. Tak przygotowane ciasto wstępne przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na dalsze 25-30 minut do wyrośnięcia, tak aby podwoiło swoją objętość.
4. Nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (termoobieg 180°C). Natłuścić foremki. Wyrośnięte ciasto przełożyć do foremek, odstawić na dalsze 30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Piec ciasto w piekarniku (środkowa szyna) przez ok. 10-15 minut. W międzyczasie zagotować 100 ml wody z cukrem, przestudzić, dodać rum, wymieszać.
5. Upieczone ciasta przestudzić w foremkach, a następnie wyjąć na głęboki talerz. Polać polewą rumowo-cukrową i odczekać, aż się wchłonie. Podgrzać konfiturę, wymieszać i posmarować nią ciasta. Owoce opłukać, wysuszyć i wypełnić nimi otwór babki.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

Numer artykułu: PL 301 715