

Foremki do deserów

Drodzy Klienci!

Silikonowe foremki mogą być używane w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Dzięki temu foremki są uniwersalne: można w nich piec małe ciasta lub przygotowywać zimne desery, takie jak parfait lub lody.

Foremki można wykorzystywać dwustronnie – do półkulistych lub nadziewanych ciast i deserów.

Silikonowe foremki są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu. Dzięki temu gotowe wypieki dają się niezwykle łatwo wyjąć z foremek – ich natłuszczanie nie jest z reguły potrzebne, zalecane jedynie w przypadku wypieków z nadzieniem.

Silikonowe foremki 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 nadają się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do $+200^{\circ}\text{C}$.
- Foremki nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika, względnie kuchenki mikrofalowej.
- **Podczas użycia w piekarniku lub kuchence mikrofalowej silikonowe foremki nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury!** Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia! Gorących foremek dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.
- Nie kroić potraw w foremkach ani nie używać w nich ostrych przedmiotów. Foremki mogą zostać wówczas uszkodzone.
- Nie stawiać foremek na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
- Foremki można myć 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 wpływają negatywnie na jakość i funkcjonalność foremek.

- Materiał, z którego wykonano foremki, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.
-

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
-

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać foremki zimną wodą.
- ▷ Przed napełnieniem foremek należy umieścić je na ruszcie kratkowym piekarnika itp. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.

W przypadku użycia jako forma do pieczenia

- ▷ Wysmarować wewnętrzną powierzchnię foremek neutralnym olejem spożywczym.
Natłuszczanie konieczne jest tylko ...
... przed pierwszym użyciem,
... po umyciu w zmywarce do naczyń,
... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasto biszkoptowe) lub bardzo ciężkich.

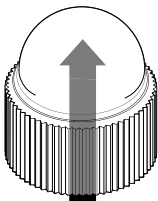


W przypadku użycia foremek do pieczenia ciast z nadzieniem, zalecamy zawsze dobrze natłuścić ich brzegi.

- ▷ Przed wyjęciem gotowych wypieków z foremek należy pozostawić je na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym piekarnika do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem i foremką tworzy się warstwa powietrza.

Po użyciu

- ▷ W miarę możliwości należy umyć foremki od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Resztki ciasta w rowkach silikonowej obręczy można usunąć przy użyciu szczotki do zmywania o miękkim włosiu.
- ▷ W celu umycia foremek w zmywarce najlepiej jest wywinąć je na drugą stronę, tak jak pokazano na rysunku, aby podczas mycia nie zbierała się w nich woda.



Made exclusively for:

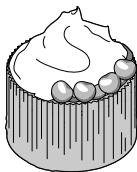
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

Wiśniowe tartaletki

Składniki na 4 tartaletki

Na spód

- 150 g mąki
- 5 g proszku do pieczenia
- 1/2 szczypty soli
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 6 g ekstraktu waniliowego
- 40 g masła (roztopionego)
- 125 ml mleka



Na nadzienie

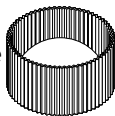
- 175 g wiśni (masa po odsączeniu)
- 1/2 opakowania budyniu o smaku waniliowym
- 15 g cukru
- 1,5 łyżki stołowej wiśniówki
- 200 g zimnej bitej śmietany
- 1/2 opakowania usztywniacza do śmietany
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 12,5 g wiórków z gorzkiej czekolady

Sposób przyrządzenia

Ciasto

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).
2. Przesiać mąkę do niewielkiej miski. Dodać proszek do pieczenia i sól i odstawić.

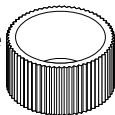
3. W dużej misce ubijać jajka z cukrem przez około 30 sekund do uzyskania piany. Dodać ekstrakt waniliowy i roztopione masło i ubijać do momentu uzyskania jednolitej masy.
4. Połowę mieszanki mącznej dodać do mokrych składników i krótko wymieszać, aż wszystkie składniki się połączą. Dodać mleko i krótko wymieszać. Następnie dodać resztę mąki i ponownie krótko wymieszać, aż wszystkie składniki się połączą. Nie mieszać ciasta zbyt intensywnie, aby pozostało puszyste!
5. Ustawić foremki tak, aby **wypukłość po wewnętrznej stronie była skierowana do góry** i dobrze natłuścić aż po brzeg. Ciasto rozdzielić równomiernie na poszczególne foremki. Foremki muszą być napełnione tuż **poniżej krawędzi**, w przeciwnym razie spód gotowej tartaletki będzie zbyt cienki!



6. Piec przez ok. 20 minut. Następnie sprawdzić za pomocą patyczka, czy ciasto jest upieczone. Gdy ciasto nie przykleja się do patyczka, wypieki są gotowe.



Aby upiec **półkule** obrócić foremki tak, aby **wewnętrzne wybrzuszenie** było skierowane **w dół** i piec przez ok. 30 minut.



7. Przed wyjęciem z foremek pozostawić wypieki do ostygnięcia na kratce do studzenia.

Nadzienie

1. Wiśnie dobrze odsączyć na sicie, zbierając płyn i odmierzając 300 ml.
2. Budyń w proszku wymieszać z cukrem i dodać około 3 łyżki soku wiśniowego.
3. Resztę soku wiśniowego zagotować.
4. Dodać budyń w proszku, cały czas miesząc, i gotować przez ok. 1 minutę.
5. Dodać wiśniówkę oraz odsączone wiśnie i odstawić do ostygnięcia.
6. Nałożyć nadzienie wiśniowe do wgłębień schłodzonych tartaletek i odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.
7. Do śmietany dodać usztywniacz i cukier waniliowy, ubić na sztywno, nałożyć na nadzienie wiśniowe i rozprowadzić, tworząc faliste wzory.
8. Na koniec posypać warstwę kremu wiórkami startej czekolady i wstawić do lodówki na około 2 godziny.

Numer artykułu: 667 326