



pl Informacje o produkcie i przepis

Foremki do pieczenia

Drodzy Klienci!

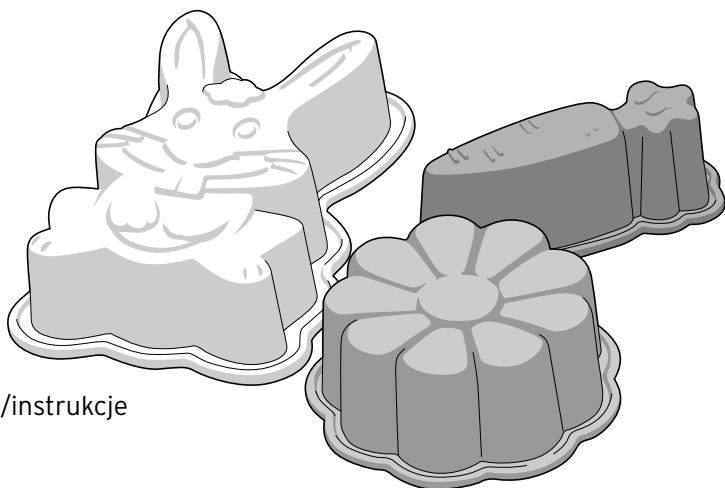
Państwa nowe silikonowe foremki do pieczenia pozwalają jednocześnie upiec 3 motywy wielkanocne - zajączka, marchewkę oraz kwiatek - jak u cukiernika! Następnie wypieki można dowolnie dekorować.

Foremki do pieczenia są odporne na temperatury do +230°C i nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować nowe foremki do pieczenia, w niniejszej broszurce zamieściliśmy przepis na ciasto cytrynowe. Ciasto takie jest soczyste i ma intensywny, cytrusowy aromat, ponieważ jest nasączone świeżym sokiem z cytryny.

Życzymy Państwu udanych wypieków!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

-  Foremki do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
- Jeśli foremki są używane w gorącym piekarniku, należy je chwycić wyłącznie przez rękawicę kuchenną itp.
-   Nie wolno wystawiać foremek na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w foremkach do pieczenia ani używać spiczastych lub ostrych przedmiotów. Foremki mogą zostać wówczas uszkodzone.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć foremki do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Foremki można również myć w zmywarce do naczyń. Jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
-  Foremki do pieczenia nadają się do użytku w zamrażarce.
Nie wolno używać ich w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni foremek do pieczenia może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów. Foremki można również myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy ich układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- ▷ Następnie za pomocą pędzelka wysmarować foremki od wewnątrz neutralnym olejem spożywczym.

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukiwać wewnętrzną stronę foremek do pieczenia zimną wodą.
 - ▷ Ewentualnie za pomocą pędzelka lekko wysmarować wewnętrzną stronę foremek neutralnym olejem spożywczym.
 - ▷ Przed napełnieniem foremek należy wyjąć z piekarnika ruszt kratkowy i ustawić na nim foremki. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.
 - ▷ Przed usunięciem wypieków z foremek należy pozostawić je na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekami a foremkami powstaje warstwa powietrza.
 - ▷ W miarę możliwości należy myć foremki bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.
-

Soczyste ciasto cytrynowe

Składniki na 3 foremki do wypieków wielkanocnych

150 g miękkiego masła	1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
150 g cukru	
2 jajka	1 łyżka cukru pudru
1 1/2 cytryny BIO	A poza tym:
150 g mąki	neutralny olej spożywczy i mąka do przygotowania foremek

Czas przyrządzania wynosi ok. 15 minut (plus 30 minut czasu pieczenia i pewien czas na ostygnięcie)

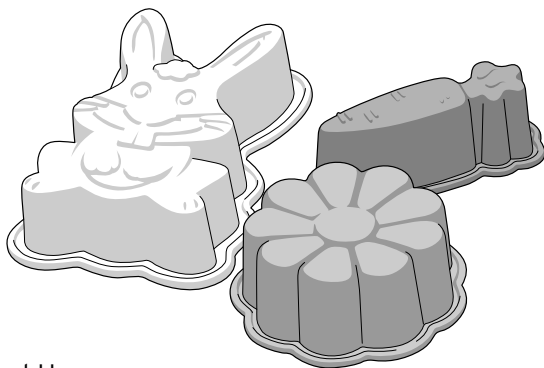
Przyrządzanie

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu) lub 160°C (z termoobiegiem). Wysmarować foremki olejem i posypać mąką.
2. Za pomocą miksera ręcznego utrzeć masło z cukrem na kremową masę. Wciąż mieszając, dodawać pojedynczo jajka, aż powstanie gładka masa.
3. Umyć cytryny w gorącej wodzie i osuszyć. Skórkę z jednej cytryny zetrzeć wprost do ciasta, a następnie wycisnąć sok z owoców.
4. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Powstałą mieszaninę oraz jedną łyżkę soku z cytryny wmieszać krótko w ciasto.

5. Przebrać ciasto do foremek i piec w piekarniku (na środkowej szynie) przez ok. 30 minut (foremki w kształcie marchewki i kwiatka wyjąć ewentualnie nieco wcześniej z piekarnika, jeśli mocno już zbrązowieją).
6. Wyjąć foremki z piekarnika i odstawić na ok. 5 minut. Następnie uwolnić ciasto z foremek i drewnianym patyczkiem nakłuć małe otwory w jeszcze ciepłym cieście.
7. Zmieszać cukier puder z pozostałym sokiem z cytryny, nabrać na łyżkę i pokropić ciasta. Odstawić do ostygnięcia.

Wariant: Nadziewana babka piaskowa

1. Zamiast soku z cytryny wmieszać do ciasta jedną łyżkę kwaśnej śmietany.
2. Następnie przebrać ciasto do foremek i piec zgodnie z powyższym opisem. Po upieczeniu uwolnić babki z foremek i pozostawić do ostygnięcia.
3. Następnie przepołować w poziomie, posmarować dolną część 3 łyżkami galaretki porzeczkowej i ponownie nałożyć część górną.
4. W celu dekoracji wymieszać sok z połowy cytryny z 50 gramami cukru pudru, tak aby powstał gęsty lukier. Następnie nałożyć lukier na upieczone ciasto babkowe.



Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2015 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Numer artykułu:

PL 312 011

Made exclusively for:

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