

# Obręcze do pieczenia

 Informacje o produkcie i przepis

## **Drodzy Klienci!**

W Państwa nowych obręczach do pieczenia można upiec pyszne tarteletki i quiche. Nadają się one również do wycinania spodów tartaletek.

Otwory zapewniają optymalną cyrkulację powietrza. Dzięki temu uzyskają Państwo wyjątkowo chrupiący, równomierny efekt pieczenia.

Obręcze do pieczenia nadają się tylko do gęstych ciast, które nie będą wypływać przez otwory. Są odporne na działanie temperatury do maks. 230°C.

Aby mogli Państwo od razu zabrać się do pieczenia, zamieściliśmy w tej instrukcji pyszny przepis.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu, a także udanych wypieków.

**Zespół Tchibo**

## Ważne wskazówki

- Obręcze do pieczenia przeznaczone są do użytku w piekarniku, w temperaturze do +230°C.
- Obręcze do pieczenia nadają się do **gęstych** ciast, takich jak ciasto kruche, ciasto piaskowe i ciasto francuskie.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć obręcze w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je osuszyć, aby nie powstały zaciek. Obręcze do pieczenia nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Podczas pieczenia lub czyszczenia nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie kroić wypieków w obręczach do pieczenia.
- Przed użyciem wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. Powierzchnia robocza powinna być niewrażliwa i łatwa w czyszczeniu, ponieważ mogą powstać na niej plamy. W razie potrzeby umieścić na powierzchni roboczej podkładkę.
- Podczas pieczenia pod obręczami należy umieścić papier do pieczenia lub matę do pieczenia wielokrotnego użytku.
- Oprószyć mąką powierzchnię roboczą, podzielić ciasto na 4 równe części, rozwałkować je i wyciąć spody za pomocą obręczy do pieczenia.

Ułożyć spody na blasze do pieczenia i wokół każdego z nich umieścić obręcz do pieczenia.

Z reszty ciasta uformować brzegi i delikatnie umieścić je w obręczach do pieczenia, tak aby powstał równy brzeg, a obręcze do pieczenia były równomiernie wyłożone ciastem.

- **Gorących obręczy do pieczenia dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.**

Gorące obręcze do pieczenia należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.

- Przed wyjęciem gotowego wypieku z obręczy należy odczekać, aż obręcze i ich zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a obręczą tworzy się warstwa powietrza.
- Jeżeli wypiek przywiera do obręczy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem. Przy wyjmowaniu należy zachować **szczególną ostrożność**, ponieważ kruche ciasto łatwo się łamie.
- W miarę możliwości należy umyć obręcze od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Trudne do usunięcia resztki ciasta w otworach można usunąć szczotką do zmywania **o miękkim włosiu**. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć obręcze zaraz po umyciu.

- Drobne cząsteczki rdzy z garnków, patelni lub uszkodzonych koszy na naczynia osadzają się głównie na metalowych częściach i są początkowo widoczne jako plamy rdzy. Plamy te należy usunąć środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec ich dalszemu rozprzestrzenianiu się.
- Przechowywać obręcze do pieczenia w suchym miejscu.

---

## **Tartaletki truskawkowe**

**Na 4 obręcze do pieczenia (Ø ok. 9 cm)**

**Przyrządzenie: 1 godzina**

**Chłodzenie: 30 minut**

**Pieczenie: 25 minut**

### **Składniki**

#### **Na kruche ciasto**

- 100 g mąki
- 30 g zmielonych migdałów
- 30 g cukru
- 1 mała szczypta soli
- 1 żółtko (M)
- 80 g zimnego masła
- masło do foremek
- suszony groch lub fasola do pieczenia wstępnego

## **Na masę**

- 1,5 płatka białej żelatyny
- 250 g truskawek
- 85 g serka mascarpone
- 40 g cukru pudru
- 1/2 łyżki stołowej świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 70 ml słodkiej śmietany
- 50 g dżemu truskawkowej (bez kawałków owoców)

## **Ponadto**

Mąka do wyrabiania ciasta, cukier puder do posypywania, papier do pieczenia wstępnego

## **Przyrządzenie**

1. Przesiać mąkę na blat roboczy, w środku ukształtować wgłębienie. Dodać migdały, cukier, sól i żółtko. Rozprowadzić płatki masła na krawędzi. Zaczynając od krawędzi, wszystkie składniki zagnieść szybko, do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto, zawinięte w folię spożywczą, odstawić w chłodnym miejscu na ok. 30 min.
2. Nagrzać piekarnik do 200°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 180°C). Natłuścić obręcz do pieczenia. Podzielić ciasto na 4 równe części, oprószyć mąką powierzchnię roboczą, rozwałkować porcje ciasta, wykrawać krążki za pomocą obręczy i ułożyć spody na wyłożonej papierem do pieczenia blasze.

Wokół każdego ze spodów umieścić obręcz do pieczenia. Z reszty ciasta uformować brzegi i delikatnie umieścić je w obręczach do pieczenia, tak aby powstał równy brzeg, a obręcze do pieczenia były równomiernie wyłożone ciastem.

Przykryć ciasto papierem do pieczenia i obciążyć suszonym grochem lub fasolą. Piec w piekarniku (środkowy poziom) przez 20-25 minut, do uzyskania złocistego koloru. Wyjąć papier do pieczenia wraz z grochem/fasolą. Pozostawić tartaletki do ostygnięcia.

3. W międzyczasie namoczyć listki żelatyny w zimnej wodzie przez ok. 5 min.

Truskawki umyć, pozostawić do ocieknięcia i wytrzeć. Odłożyć dwie trzecie truskawek, pozostałe zmiksować. Wymieszać mus truskawkowy z serkiem mascarpone i cukrem pudrem do uzyskania jednolitej konsystencji. Podgrzać sok cytrynowy. Dodać mokrą żelatynę i rozpuścić. Dodać nieco kremu z mascarpone i wymieszać z resztą kremu. Krem mascarpone zostawić do ostygnięcia na ok. 20-30 minut, aż lekko zgęstnieje. Śmietanę ubić na sztywno i połączyć z masą.

4. Posmarować tartaletki dżemem owocowym. Następnie przykryć kremem mascarpone i lekko wcisnąć odstawione na bok truskawki.

5. Gotowe tartaletki odstawić do ostygnięcia na ok. 2 godziny.  
Na krótko przed zaserwowaniem posypać tartaletki cukrem pudrem.

**Rada:** Spody tartaletek można upiec już na kilka dni wcześniej, schłodzić i przechować w hermetycznej puszcze.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH  
© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,  
Monachium  
Wszystkie prawa zastrzeżone

---

**Numer artykułu: 678 242**

---

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)