




Kulki do pieczenia

 Informacja o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Aby mogli Państwo od razu wypróbować kulki do pieczenia, zamieściliśmy tutaj również pyszny przepis.

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

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

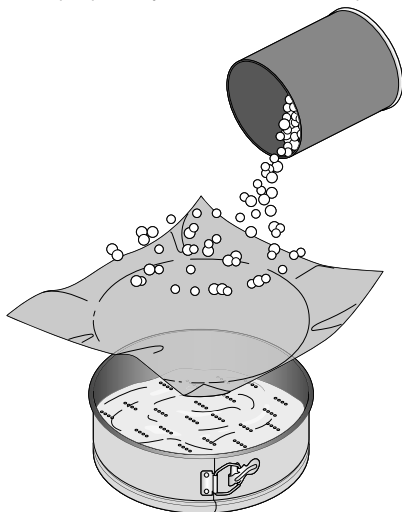
- Ceramiczne kulki do pieczenia przeznaczone są do pieczenia „na ślepo”, tzn. do obciążania ciasta podczas procesu pieczenia. Zapobiegają one tworzeniu się pęcherzyków powietrza i kurczeniu się spodu ciasta oraz zapewniają optymalne rozprzewadzenie ciepła.
- Pieczenie „na ślepo” jest zalecane w przypadku wstępnego pieczenia spodu ciasta (bez nadzienia lub dodatków). Wstępne pieczenie zapobiega rozmiękaniu i odkształcaniu się ciasta.
- W zależności od przepisu po pieczeniu „na ślepo” na spodzie ciasta należy umieścić nadzienie (względnie dodatki) i całość upiec lub pozostawić w formie do ostygnięcia.

- Kulki do pieczenia są odporne na temperatury do +230 °C.
- Trzymać z dala od dzieci! Produkt nie jest zabawką! Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór, aby wykluczyć możliwość, że będą bawiły się produktem. Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć kulki w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem lub schowaniem należy pozostawić kulki do całkowitego wyschnięcia. Kulki nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Zalecamy przechowywanie kulek do pieczenia w woreczku foliowym umieszczonym w puszcze.
- Po wyjęciu z piekarnika po zakończonym pieczeniu „na ślepo” kulki są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i używać rękawic kuchennych. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przed schowaniem kulek odczekać, aż kulki całkowicie ostygną.

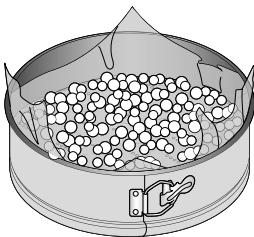
Użytkowanie



1. Wyłożyć formę ciastem i nakłuć kilka razy widelcem.



2. Ciasto przykryć papierem do pieczenia i obciążyć kulkami do pieczenia.



3. Piec spód ciasta zgodnie z przepisem.
 4. Usunąć kulki wraz z papierem do pieczenia.
-

Przepis na tartę jogurtową z owocami jagodowymi

Potrzebne będą dodatkowo:

- mikser ręczny z hakami do wyrabiania ciasta
- forma do tarty lub tortownica
- ok. 500 g kulek ceramicznych do pieczenia wstępnego „na ślepo”
- papier do pieczenia

Składniki na ciasto kruche:

- 250 g mąki
 - 70 g cukru
 - szczypta soli
 - 1 jajko (rozmiar M)
 - 125 g zimnego masła
-

Składniki na masę:

- 250 g borówek
- 400 g jogurtu naturalnego
- 250 g malin
- 100 g twarogu
- 3 łyżki mielonych migdałów
- 2 łyżki mąki skrobiowej
- szczypta mielonego cynamonu
- miąższ z 1 laski wanilii
- 4 jajka
- 2 łyżki cukru

Sposób przyrządzenia

1. Wymieszać mąkę z cukrem i szczyptą soli. Dodać masło pokrojone w kostkę i 4 łyżki zimnej wody. Wymieszać mikserem ręcznym.
2. Zagnieść rękoma gładkie ciasto, zawinąć ciasto w folię spożywczą i pozostawić w lodówce na około 30 minut.
3. Kiedy ciasto odpocznie, wyjąć je z lodówki, ułożyć na powierzchni posypanej niewielką ilością mąki i rozwałkować do postaci okrągłego placka o średnicy nieco większej niż forma do tarty lub tortownica.
4. Formę nasmarować masłem i posypać mąką.
5. Wyłożyć formę ciastem, dociskając lekko brzeg ciasta do formy.
6. Ciasto nakłuć widelcem, wyłożyć papierem do pieczenia i obciążyć kulkami do pieczenia.

7. Piec spód ciasta w uprzednio nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 10-15 minut.
8. Zdjąć kulki oraz papier do pieczenia.
9. Aby spód ciasta pozostał stabilny, odstawić go do całkowitego ostygnięcia przed wyłożeniem nadzieniem.
10. Borówki i maliny umyć, oczyścić, przebrać i osuszyć.
11. Migdały wymieszać z cynamonem i równomiernie posypać nimi ciasto.
12. Na wierzchu ułożyć maliny i borówki, pozostawiając kilka owoców do dekoracji.
13. Jajka, skrobię, twaróg, jogurt i wanilię wymieszać i dodać do smaku cukru.
14. Nałożyć krem na owoce i wygładzić.
15. Piec we wstępnie nagrzanym piekarniku (200°C; środkowa szyna) przez ok. 30 minut, a następnie wyjąć, odstawić do ostudzenia, a następnie wedle uznania ozdobić świeżymi owocami.

Deklaracja zgodności

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Backbohnen, Keramik Baking beans, ceramic
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	615177

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
<input checked="" type="checkbox"/> Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) German Commodity Ordinance (BedGgStV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
28.08.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb

Team Lead Quality Hardgoods

Position

Name in Druckbuchstaben

Siegfried Brunnbauer

Name in capital letters

Unterschrift / Stempel

Signature / stamp



Tchibo GmbH
Quality Management
and Food
Überseering 18
22297 Hamburg

Made exclusively for:

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

Numer artykułu: 615 177