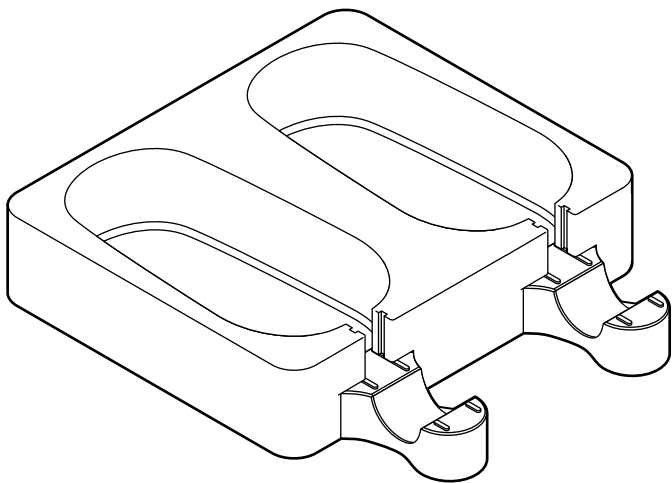




# Forma do lodów na patyku



## Informacje o produkcji i przepisy

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 69648AS2X5111KAAvK

## **Drodzy Klienci!**

Ta silikonowa forma umożliwia szybkie przyrządzenie orzeźwiających lodów na patyku.

W tej instrukcji zamieściliśmy dla Państwa także kilka przepisów na pyszne lody na patyku. Możliwości są tu jednak niemal nieograniczone! Trzeba po prostu spróbować, co Państwu smakuje najlepiej.





Życzymy smacznego!

## **Zespół Tchibo**

Pojemność: 2 x 90 ml

Drewniane patyczki: szerokość ok. 1 cm, długość ok. 11 cm  
Odpowiednie drewniane patyczki można nabyć w sklepie branżowym.

## Ważne wskazówki

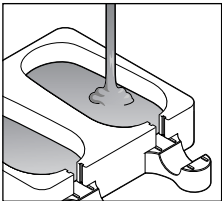
-  Silikonowa forma nadaje się do użytku w zakresie temperatur od  $-40^{\circ}\text{C}$  do  $+200^{\circ}\text{C}$ .
-  Forma przewidziana jest do użytku w zamrażarce. Nie wolno jej używać w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
-  Silikonowa forma nie nadaje się do użytku w kuchenke mikrofalowej.
-  Silikonowa forma nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Nie stawiać formy na otwartym płomieniu, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
- Nie kroić potraw w formie ani nie używać ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie silikonowa forma może ulec uszkodzeniu.
- W wyniku działania tłuszczu może po pewnym czasie dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni silikonowej formy. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie wpływają na jakość oraz funkcjonalność formy.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu, umyć silikonową formę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać ściernych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
- Przed napełnieniem lub schowaniem formy pozostawić ją do całkowitego wyschnięcia.
- Do napełniania formy najlepiej używać worka do wyciskania itp.

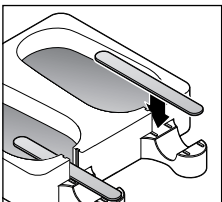
- Podczas doboru składników pamiętać o tym, że masa lodowa powinna mieć względnie stałą konsystencję; zbyt płynna masa lodowa wyleje się z formy.

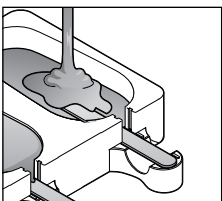
### **OSTRZEŻENIE przed szkodami zdrowotnymi wskutek niezachowania zasad higieny**

- Świeże surowe jaja zawierają często bakterie salmonelli w bardzo małych ilościach. W przypadku dłuższego przechowywania lub niedostatecznego chłodzenia może jednak dojść do błyskawicznego rozmnożenia się bakterii salmonelli. Również w przygotowanej do wyrobu lodów cieczy lub w rozmrożonych lodach może nastąpić szybki rozwój salmonelli. Głębokie zamrożenie nie zabija bakterii salmonelli. Z tego powodu zalecamy przyrządzanie lodów bez surowych jaj, zwłaszcza dla osób z osłabionym systemem immunologicznym (np. małych dzieci, osób starszych lub chorych).
- Świeżo przyrządzone lody należy zawsze od razu spożywać. Nadtopionych lub rozmrożonych lodów w żadnym wypadku nie wolno ponownie zamrażać.
- Po przyrządzeniu lodów wzgl. przed każdym użyciem, dokładnie wyczyścić produkt oraz wszystkie przybory.

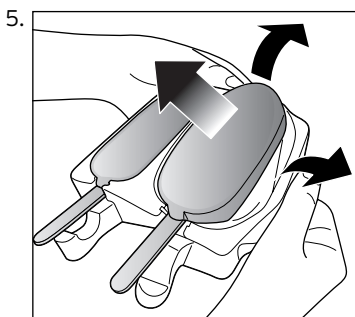
## Użytkowanie

- 

Napełnić oba zagłębienia formy do połowy przygotowaną wcześniej masą lodową.  
Najlepiej użyć do tego worka do wyciskania itp.
- 

Włożyć drewniane patyczki do przewidzianych dla nich uchwytów.
- 

Wypełnić oba zagłębienia formy przygotowaną masą lodową aż do górnej krawędzi.
- Wstawić formę na przynajmniej 4-6 godzin do zamrażarki lub zamrażalnika (-18°C). Czas mrożenia może być różny w zależności od przepisu na lody.



Ostrożnie wyjąć gotowe lody z formy, lekko rozciągając zagłębienia formy.

- ▷ Udekorować lody na patyku według uznania polewą czekoladową, kruszkiem, posypką itp.

---

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

**Numer artykułu: PL 291 857**

# Przepisy

## Lody jogurtowe na patyku

### Składniki na 4 lody

- 250g serka mascarpone
- 250g jogurtu owocowego
- 100ml świeżej śmietany
- 2 płatki białej żelatyny
- 50g startej białej czekolady
- 4 łyżki cukru

### Przyrządzenie

1. Rozpuścić płatki żelatyny w 6 łyżkach wody w kuchenke mikrofalowej (moc 150 W).
2. W oddzielnym naczyniu ubić na sztywno śmietanę.
3. Serek mascarpone, jogurt i cukier utrzeć w misce na gładką masę.
4. Ubitą śmietanę połączyć z masą z jogurtu i serka mascarpone, dodać rozpuszczoną żelatynę, a następnie startą czekoladę, wymieszać.
5. Tak przygotowaną masę lodową napelnić do połowy oba zagłębienia formy. Następnie włożyć drewniane patyczki w przewidziane dla nich uchwyty i wypełnić oba zagłębienia formy pozostałą masą lodową, tak aby sięgała ona aż do krawędzi tych zagłębień.
6. Wstawić formę na przynajmniej 5 godzin do zamrażarki.

## **Lody truskawkowo-śmietankowe na patyku**

### **Składniki na 4 lody**

260 ml świeżej śmietany, osłodzonej

100g jogurtu greckiego  
(nie używać jogurtu z chudego mleka!)

15g truskawek, pokrojonych na kawałki

### **Przyrządzenie**

1. Za pomocą miksera elektrycznego ubić na sztywno śmietanę i jogurt grecki.
2. Tak przygotowaną masę lodową nappełnić do połowy oba zagłębienia formy. Do środka włożyć kilka kawałków truskawek.
3. Wypełnić oba zagłębienia formy kolejną warstwą masy lodowej i przeciągnąć po niej widelcem. W ten sposób powstaje marmurkowa faktura lodów.
4. Następnie włożyć drewniane patyczki w przewidziane dla nich uchwyty i wypełnić oba zagłębienia formy pozostałą masą lodową, tak aby sięgała ona aż do krawędzi tych zagłębień.
5. Wstawić formę na przynajmniej 4 godziny do zamrażarki.



## **Porady**

Bardzo smaczne lody można również przyrządzić z dostępnych w handlu lodów w proszku - w zależności od produktu i wskázówek producenta należy wymieszać je po prostu z jogurtem lub mlekiem i w zależności od upodobań dodać pozostałe składniki, np. mus owocowy, wiórki czekoladowe, rozdrobnione ciasteczka, orzechy itp.

Więcej przepisów oraz inspirujących porad można znaleźć w internecie.

W przypadku przygotowania zbyt dużej ilości masy lodowej, pozostałą masę można przełożyć do zamkniętego naczynia i zamrozić.