



pl Informacje o produkcji i przepis

Silikonowa forma do pieczenia w kształcie serc

Drodzy Klienci!

W tej silikonowej formie do pieczenia mogą Państwo upiec jednocześnie cztery różne ciasta w kształcie serc. Można również podzielić przepis na cztery ciasta, które po upieczeniu udekorują Państwo w różnorodny sposób.

Silikonowa forma do pieczenia jest bezpieczna dla żywności, odporna na działanie kwasów owocowych, wysoką i niską temperaturę, stabilna, szczelna i można ją myć w zmywarce do naczyń.

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

Zespół Tchibo







Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, www.tchibo.pl

Numer artykułu: 384 961



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

-  Forma do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
- Forma nadaje się również do użytku w zamrażarce.
-  Jeśli forma do pieczenia jest używana w gorącym piekarniku lub w kuchenke mikrofalowej, należy chwycić ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-   Formy do pieczenia nie wolno stawiać na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w zagłębieniach formy ani używać w nich szpiczastych lub ostrych przedmiotów.
W przeciwnym razie forma do pieczenia może ulec uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę 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.
-  Forma do pieczenia nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni formy do pieczenia. Przebarwienia te nie są jednak szkodliwe dla zdrowia ani nie wpływają negatywnie na jakość lub działanie produktu.
- Materiał, z którego wykonano formę, 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 formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać silnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów. Forma do pieczenia nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- ▷ Następnie lekko natłuścić zagłębienia formy neutralnym olejem spożywczym za pomocą pędzelka.

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia formy zimną wodą.
- ▷ W razie potrzeby lekko natłuścić zagłębienia formy neutralnym olejem spożywczym za pomocą pędzelka. Natłuszczanie konieczne jest tylko...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku pieczenia ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- ▷ Przed napełnieniem zagłębień formy ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim formę do pieczenia. Dzięki temu przeniesienie formy będzie łatwiejsze.
- ▷ Przed wyjęciem gotowych wypieków z zagłębień formy należy pozostawić formę na ruszcie kratkowym na ok. 5 minut do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem i silikonowymi zagłębieniami powstaje warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Ciasto czekoladowe „Gateau au chocolat”

Składniki na cztery małe ciasta w kształcie serc z różnymi dekoracjami

Składniki na ciasto:

240 g czekolady w bloku
120 g miękkiego masła
140 g cukru
4 jajka
1 łyżka mleka
6 kopiatych łyżek mąki
niewielka ilość tłuszczu
do natłuszczenia formy

Różne dekoracje:

cukier puder, owoce np. czerwone porzeczki, wiśnie, maliny
kakao, dżem jabłkowy, pestki granatu
kuwertura, plasterki pomarańczy
kilka posiekanych orzechów włoskich lub płatków migdałowych

Sposób przyrządzenia

1. Powoli roztopić czekoladę w kąpeli wodnej.
2. Oddzielić żółtka od białek, białka ubić na sztywną pianę i odstawić ją do lodówki.
3. Wymieszać żółtka z masłem, mlekiem, mąką i cukrem.
4. Mieszać roztopioną czekoladę, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie wymieszać czekoladę z masą jajeczną, a na koniec połączyć z pianą z białek.
5. Zagłębienia formy do pieczenia lekko natłuścić.
6. Przełożyć ciasto do formy i piec w piekarniku przez ok. 40 minut w temperaturze 175°C (grzanie z góry/dołu). Następnie pozostawić do ostygnięcia i wyjąć ciasta z zagłębień formy.
7. Wszystkie ciasta udekorować różnorodnie według upodobania:
 - Posypać cukrem pudrem i ozdobić owocami
 - Posypać kakao i ozdobić dżemem i pestkami granatu
 - Rozpuścić kuwerturę, połać nią ciasto i ozdobić plasterkami pomarańczy
 - Ozdobić posiekanymi orzechami włoskimi i płatkami migdałowymi