

## Ważne wskazówki

- **Miska do stapiania produktów w kąpieli wodnej** nadaje się nie tylko do stapiania tłuszczów stałych, kuwertury i czekolady, ale także do przyrządzania delikatnych sosów w kąpieli wodnej.
- Upewnić się, że miska do stapiania produktów w kąpieli wodnej nie jest całkowicie zanurzona w wodzie. Gorąca ciecz może wykipieć i spowodować poparzenia. Należy pilnować, aby w garnku przez cały czas znajdowała się wystarczająca ilość wody. W razie potrzeby dolać wody.
- **Silikonowe foremki do masła** przeznaczone są do użycia w lodówce lub zamrażarce. Silikonowe foremki do masła nadają się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +200°C.
- Podczas podgrzewania produktów w kąpieli wodnej z wykorzystaniem miski do stapiania produktów w kąpieli wodnej należy dotykać uchwyty wyłącznie przy użyciu rękawicy do pieczenia lub podobnego przyboru. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przed pierwszym oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć miskę do stapiania produktów w kąpieli wodnej i silikonowe foremki do masła w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
- Miska do stapiania produktów w kąpieli wodnej i silikonowe foremki do masła nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Silikonowych foremek do masła nie należy jednak układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Produkty spożywcze o intensywnej barwie własnej (np. koncentrat pomidorowy) mogą spowodować zafarbowanie powierzchni silikonowych foremek do masła. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności silikonowych foremek do masła.



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

# Przepis na (solone) masło wegańskie

## Składniki na dwie kostki masła po ok. 250 g

- 150 ml mleka roślinnego (np. niesłodzonego mleka sojowego, mleka owsianego itp.)
- 7,5 ml octu jabłkowego
- 270 g neutralnego tłuszczu kokosowego
- 30 ml oliwy z oliwek
- 2 kapsułki z probiotykiem w proszku (dostępne w drogerii lub aptece)
- 15 g lecytyny sojowej (dostępna w drogerii lub aptece)
- Opcjonalnie: 4,5 g drobnej soli morskiej

 **Probiotyki** nadają masłu jego charakterystyczny, lekko kwaśny smak. **Lecytyna sojowa** służy jako emulgator, umożliwiający dobre połączenie mleka roślinnego z tłuszczem.

## Przybory kuchenne

- miska do stapiania produktów w kąpeli wodnej
- 2 silikonowe foremki do masła
- blender kielichowy

## Sposób przyrządzania

1. Wymieszać mleko roślinne z octem jabłkowym i odstawić na ok. 5 minut.
2. W międzyczasie roztopić tłuszcz kokosowy w kąpeli wodnej, używając miski do stapiania produktów w kąpeli wodnej.

3. Do blendera wlać mieszanę mleka roślinnego i octu jabłkowego, stopiony tłuszcz kokosowy, oliwę z oliwek, probiotyk w proszku i lecytinę sojową. Wszystkie składniki mikсовать na najwyższych obrotach przez ok. 3-5 minut do uzyskania jednolitej masy.
4. Aby nadać masłu słony smak, należy teraz dodać drobną sól morską i ponownie krótko zmiksować.
5. Następnie należy szybko przelać gotową masę do foremek na masło i wstawić do zamrażarki na ok. 1 godzinę.
6. Wyjąć kostki masła z foremek, a następnie przechowywać je w lodówce (np. w maselnicy lub zawinięte w papier śniadaniowy).

Masło można przechowywać w lodówce przez kilka tygodni. Przechowywane w zamrażarce masło zachowuje trwałość przez kilka miesięcy.

## Rada

Aby uzyskać typowy kolor masła, można dodać szczyptę kurkumy lub odrobinę soku z marchwi.

Można też doprawić masło cebulą, czosnkiem, pieprzem, przyprawami, ziołami, skórką z ekologicznej cytryny, suszonymi pomidorami, koncentratem pomidorowym lub podobnymi dodatkami.