

Silikonowa forma do pieczenia w kształcie choinek

 Informacja o produkcie i przepis

Silikonowa forma do pieczenia ciastek w kształcie choinek jest wyjątkowo elastyczna i zapobiega przywieraniu ciasta. Ułatwia to wyjęcie gotowych ciastek.

Silikonowa forma do pieczenia jest bezpieczna dla żywności, odporna na działanie wysokich i niskich temperatur, odporna na odkształcenia, szczelna i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Ważne wskazówki

-  Forma do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +200°C.
-  Forma do pieczenia nadaje się do użytku w piekarniku lub zamrażarce. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
-  **Podczas użycia w piekarniku forma do pieczenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury!** Istnieje ryzyko oparzenia. Gorącej formy do pieczenia dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.
-  Nie kroić potraw w formie do pieczenia ani nie używać w niej ostrych przedmiotów. Powodują one uszkodzenie formy.
-   Nie stawiać formy do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.

-  Formę do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności formy.
- 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 do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- W razie potrzeby lekko natłuścić wgłębienia formy do pieczenia neutralnym olejem spożywczym za pomocą pędzelka.

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać wgłębienia formy zimną wodą.
- Następnie można w razie potrzeby wysmarować wgłębienia za pomocą pędzelka neutralnym olejem spożywczym. Natłuszczanie konieczne jest tylko ...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku pieczenia ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego), bardzo ciężkich lub bardzo wilgotnych.

- Przed napełnieniem wgłębień formy należy wyjąć z piekarnika ruszt kratkowy i ustawić na nim formę. Ułatwi to jej przeniesienie.
 - Przed wyjęciem gotowych wypieków z formy do pieczenia należy pozostawić formę na ruszcie kratkowym na ok. 10 minut do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekami a ściankami formy do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
 - W miarę możliwości należy umyć formę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.
-

Ciastka w kształcie choinek z jabłkami i orzechami włoskimi

Składniki (na 8 sztuk)

- 225 g mąki
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 100 g cukru trzcinowego
- 1 łyżeczki cynamonu
- opcjonalnie 1 łyżka syropu klonowego
- 75 g masła
- 4 jajka (rozmiar M)
- 200 ml maślanki
- 2 małe jabłka
- 75 g orzechów włoskich

Dodatkowo:

- masło do natłuszczenia wgłępień formy

Czas przyrządzania: ok. 30 minut

(plus czas pieczenia: ok. 25 minut)

Sposób przyrządzania

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 190°C (grzanie z góry i dołu). Wgłębienia formy w kształcie choinek nasmarować cienką warstwą masła.
2. Aby przyrządzić ciastka, dokładnie wymieszać w dużej misce mąkę, proszek do pieczenia, sól, cukier i cynamon.
Roztopić masło i za pomocą trzepaczki dokładnie wymieszać z jajkami w drugiej misce. Dodać maślanekę i ponownie dokładnie wymieszać.
Na koniec dodać ewentualnie syrop klonowy, aby wypieki były słodsze.
3. Płynną mieszankę wlać do suchej i starannie wymieszać za pomocą drewnianej łyżki, aż do momentu, gdy nie będzie widać suchych miejsc.
4. Jabłka obrać i podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, a następnie pokroić ćwiartki jabłek w kostkę. Orzechy włoskie grubo posiekać. Posiekane w kostkę jabłka i orzechy dodać do ciasta i krótko wymieszać. Ciasto rozłożyć równomiernie we wgłębieniach.
5. Wsunąć formę do nagrzanego piekarnika i piec ciastka przez ok. 25 minut, aż będą złoto-brązowe.
Za pomocą drewnianego patyczka sprawdzić, czy ciastka są upieczone. Jeśli ciastka nie są jeszcze gotowe, przykryć je luźno folią aluminiową i wydłużyć czas pieczenia o kilka minut.
6. Gotowe ciastka ostrożnie wyjąć z wgłębień formy i pozostawić do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast. Przechowywane w szczelnym opakowaniu ciastka zachowują świeżość przez ok. 2 dni.