

Forma do pieczenia

 Informacja o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Silikonowa forma do pieczenia jest wyjątkowo elastyczna i zapobiega przywieraniu wypieków. Ułatwia to wyjmowanie gotowego wypieku – natłuszczanie formy zazwyczaj nie jest konieczne.

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

Składane zagłębienie umożliwiające przechowywanie formy do pieczenia w sposób oszczędzający miejsce.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować formę do pieczenia, w niniejszej informacji o produkcie zamieściliśmy przepis.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 145752FV05X02XV · 2025-02

Ważne wskazówki

- Forma do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +200°C.
- Forma nadaje się wyłącznie do użytku w piekarniku lub zamrażarce. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
- Nie kroić żywności w formie do pieczenia ani nie używać w niej żadnych ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie forma może ulec uszkodzeniu.
- Nie stawiać formy na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
- Podczas wyjmowania z gorącego piekarnika formę należy chwycić tylko przez rękawice kuchenne itp.
- Forma nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu na powierzchni formy do pieczenia mogą po pewnym czasie pojawić się ciemne przebarwienia. Nie są one szkodliwe dla zdrowia ani nie wpływają negatywnie na jakość lub właściwości użytkowe formy do pieczenia.
- Ze względu na materiał, z którego została wykonana forma, czas pieczenia może być krótszy nawet o 20% w przypadku stosowania sprawdzonych przepisów. 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 formę neutralnym olejem jadalnym za pomocą pędzelka.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać wnętrze formy zimną wodą.
- 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 wyjęciem ciasta z formy należy pozostawić ją przez ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto ustabilizuje się, a między wypiekiem a formą wytworzy się warstwa powietrza.
- W miarę możliwości należy umyć formę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Ciasto wiśniowe z migdałami

Składniki

- 200 g miękkiego masła
- 200 g cukru
- 4 jajka (wielkość M)
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
- 200 g mąki (typ 450)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- (ewentualnie) 3 łyżki stołowe mleka
- 350 g wiśni ze słoika (masa po odsączeniu)
- 2 łyżki migdałów w słupkach
- cukier puder do posypania

Przyrządzanie

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu).
2. Natłuścić formę i oprószyć ją mąką, aby uzyskać idealny wypiek.
3. Wiśnie odcedzić w durszlaku.
4. Ubijać masło z cukrem przez kilka minut do uzyskania kremowej konsystencji. Oddzielić żółtka od białek i stopniowo dodawać żółtka do kremu z masła i cukru, cały czas mieszając. Ubić białka na sztywną pianę.
5. Teraz dodać cukier waniliowy, sól i startą skórkę z cytryny. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, a następnie stopniowo dodawać ją do masy, mieszając.

6. Dodać ubite na sztywno białka.
7. W razie potrzeby dodać do ciasta 1-3 łyżki mleka.
8. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy i poukładać odsączone wiśnie na wierzchu. Na koniec posypać ciasto migdałami.
9. Piec ciasto przez około 50 minut, aż stanie się złotobrązowe.
10. Przed wyjęciem ciasta z formy należy pozostawić ją przez ok. 5 minut do ostygnięcia
11. Następnie pozostawić ciasto do ostygnięcia na ruszcie kratkowym.
12. Posypać ostudzone ciasto cukrem pudrem według uznania.

Numer artykułu: 701 464