

Forma do pieczenia babki „kwiat”

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Silikonowa forma do pieczenia babki jest wyjątkowo elastyczna i zapobiega przywieraniu ciasta. Ułatwia to wyjęcie gotowego ciasta.

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.

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

Zespół Tchibo

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 wewnątrz formy do pieczenia neutralnym olejem spożywczym za pomocą pędzelka.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać formę do pieczenia zimną wodą.
- Następnie można w razie potrzeby wysmarować formę 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 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 wypiekiem 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.

Różana babka malinowa

Czas przyrządzania: ok. 20 minut
(plus czas pieczenia: ok. 45 - 50 minut)

Składniki

Na ciasto ucierane:

- 150 g malin, głęboko mrożonych
- 200 g cukru
- 200 g miękkiego masła
- 1 szczypta soli
- 4 jajka
- 300 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 ml mleka
- 50 ml wody różanej, alternatywnie mleka

Na dekorację:

- 60 g białej czekolady
- barwnik spożywczy w żelu, różowy
- alternatywnie różowa czekolada
(wtedy różowy barwnik jest niepotrzebny)
- płatki róży

Przyrządzanie

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu). Przepłukać formę zimną wodą, a następnie osuszyć. Potem posmarować neutralnym olejem spożywczym.
2. W celu przygotowania **ciasta** ubijać masło, cukier i sól przez ok. 5 minut aż do uzyskania jasnej masy.
3. Ciągłe ubijając, dodawać kolejno jaja co około pół minuty.

4. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia.
5. Wymieszać maliny z 1 łyżką mieszanki mącznej, tak aby maliny nie opadły całkowicie na dół.
6. Pozostałą mieszankę mączną wraz z mlekiem i wodą różaną dodać do masy maślanej, ciągle mieszając.
7. Ostrożnie dodać maliny, wymieszać. Umieścić ciasto w formie i wygładzić.
8. Piec we wstępnie nagrzanym piekarniku przez ok. 45 - 50 minut aż do uzyskania złocistego koloru. Za pomocą patyczka sprawdzić, czy ciasto jest już upieczone. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia o kilka minut.
9. Wyjąć formę z piekarnika i pozostawić na kratce do ostygnięcia na ok. 10 minut.
10. Odwrócić formę, ostrożnie wyjąć jeszcze ciepłą babkę i pozostawić do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.
11. W celu przygotowania **dekoracji** posiekać czekoladę na drobne kawałki, a następnie roztopić w gorącej kąpieli wodnej. Zabarwić na różowo za pomocą barwnika spożywczego, a następnie rozprowadzić okrężnymi ruchami po wierzchu babki.
12. Przed podaniem ozdobić płatkami róży.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2025 EMF Verlag GmbH
Wszystkie prawa zastrzeżone

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

Numer artykułu: 695 691