

Blacha do pieczenia z pokrywką transportową

Made exclusively for:

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

Informacje o produkcie

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest łatwiejsze czyszczenie formy.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów podczas pieczenia, krojenia, względnie dzielenia wypieku lub mycia produktu.
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Formę do pieczenia i pokrywkę transportową należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je wysuszyć, aby nie powstały zacieki.
- Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

- **Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- ▷ Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można także użyć papieru do pieczenia.
- ▷ Przed pokrojeniem i wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

Czyszczenie

- ▷ Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.
 - ▷ W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie. Trudne do usunięcia resztki ciasta można usunąć miękką gąbką lub szczotką do zmywania o miękkim, giętkim włosiu.
 - ▷ Osuszyć formę do pieczenia i pokrywkę transportową zaraz po umyciu i przechowywać je w suchym miejscu.
- Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Pokrywka transportowa

- **Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywką do gorącego piekarnika!**
- ▷ Przed umieszczeniem pokrywki transportowej na formie poczekać, aż ciasto i forma ostygną.
- ▷ Przed podniesieniem formy do pieczenia za ręczki należy sprawdzić, czy pokrywka transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Przesuwane klipsy muszą się słyszalnie i wyczuwalnie zablokować.

Zdejmowanie pokrywki transportowej

- ▷ Wyciągnąć klipsy po bokach i zdjąć pokrywkę transportową.

Zakładanie pokrywki transportowej

- ▷ Nałożyć pokrywkę z wysuniętymi klipsami na formę do pieczenia.
- ▷ Całkowicie wsunąć klipsy. Muszą się one słyszalnie i wyczuwalnie zablokować!

Ciasto maślane

Składniki na jedną blachę (20 porcji ciasta)

Na ciasto:

500 g mąki
1 kostka drożdży (42 g)
250 ml letniego mleka
50 g cukru
50 g miękkiego masła
1 łyżeczka startej skórki z ekologicznej cytryny
1 szczypta soli

Na masę:

250 g zimnego masła
200 g płatków migdałowych
150 g cukru
1 łyżeczka sproszkowanego cynamonu

Ponadto: trochę mąki do urabiania, trochę masła do natłuszczenia blachy do pieczenia

Czas przyrządzania: 45 min | Czas odstawienia: 1 godz. i 15 min | Czas pieczenia: 25 min
Każda porcja ok. 305 kcal, 5 g białka, 18 g tłuszczu, 30 g węglowodanów

Sposób przyrządzania

- Wsypać do miski mąkę na ciasto i utworzyć pośrodku zagłębienie. Wdrobić drożdże i wymieszać z niewielką ilością mleka, 1 łyżeczką cukru oraz mąką z brzegu. Tak przygotowane ciasto wstępne przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut do wyrośnięcia.
- Do wyrośniętego ciasta dodać pozostałe mleko, pozostały cukier, masło w płatkach, startą skórkę cytrynową oraz sól. Wyrobić całość na gładkie ciasto – najpierw przy użyciu miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania, a potem ręcznie. Energicznie ugniatać ciasto, aż pokryje się bąblami i będzie łatwo oddzielać się od miski. Tak przygotowane ciasto odstawić w ciepłe miejsce na 45 minut do wyrośnięcia, tak aby podwoiło swoją objętość.
- Wyrośnięte ciasto ugniatać energicznie przez chwilę. Natłuszczyć blachę do pieczenia. Rozwałkować ciasto na posypanej mąką powierzchni roboczej na wielkość blachy do pieczenia, a następnie umieścić je w blasze.
Rada: Przed rozwałkowaniem należy odstawić ciasto na ok. 5 minut. Dzięki temu nie ulegnie ono skurczeniu po ułożeniu na blasze do pieczenia.
Podciągnąć do góry niewielkie obrzeże ciasta. Odstawić ciasto na kolejne 10 minut do wyrośnięcia. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu) lub 180°C (z termoobiegiem).
- W celu przygotowania dekoracji pokroić masło na małe kawałki. Dwoma palcami wykonać zagłębienia w powierzchni ciasta, a następnie w każdym zagłębieniu umieścić jeden kawałek masła. Płatki migdałowe rozdzielić równomiernie na cieście. Wymieszać cukier z cynamonem i posypać ciasto. Piec w piekarniku przez 20-25 minut (środkowa szyna).

Ciasto wiśniowo-śmietanowe

Składniki na jedną blachę (16 porcji ciasta)

Na ciasto:

300 g mąki
3 łyżeczki proszku do pieczenia
150 g chudego twarogu
75 g cukru
1 szczypta soli
6 łyżek mleka
6 łyżek oleju

Na masę:

750 g wiśni
2 jajka
125 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
800 g śmietany gęstej ukwaszonej
2 łyżki soku z cytryny
1 łyżeczka startej skórki z ekologicznej cytryny
4 łyżki migdałów krojonych w słupki do posypania

Ponadto: trochę masła do natłuszczenia blachy do pieczenia

Czas przyrządzania: 45 min | Czas pieczenia: 30 min
Każda porcja ok. 325 kcal, 6 g białka, 19 g tłuszczu, 33 g węglowodanów

Sposób przyrządzania

- Natłuszczyć blachę do pieczenia. Wymieszać w misce mąkę na ciasto z proszkiem do pieczenia. Dodać twaróg, cukier, sól, mleko i olej, a następnie wyrobić ciasto przy użyciu miksera ręcznego z założonymi hakami do ugniatania. Rozwałkować ciasto na blasze.
- Umyć wiśnie do dekoracji. Następnie osuszyć i usunąć pestki. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu) lub 180°C (termoobiegiem).
- Jajka, cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Ciągłe mieszając, dodać śmietanę, sok z cytryny oraz skórkę cytrynową. Tak powstały krem śmietanowy rozsmarować na cieście, a następnie ułożyć na nim wiśnie. Całość posypać siekanymi migdałami. Ciasto piec w piekarniku (środkowa szyna) przez ok. 30 min. Przed podaniem odczekać, aż ciasto ostygnie.

Dobrze wiedzieć

Jeśli ciasto twarogowo-olejowe podczas rozwałkowania mocno przywiera do wałka, oznacza to, że użyto stosunkowo wilgotnego twarogu. Różni producenci faktycznie oferują twarogi o różnej wilgotności. Najlepiej przed użyciem umieścić twaróg na sicie w celu odsączenia. W ten sposób można się pozbyć nadmiaru serwatki (jeśli taki nadmiar występuje).

Wariant pełnowartościowy

Do wyrobu ciasta należy użyć drobno zmielonej, pełnoziarnistej mąki pszennej lub orkiszowej, cukier zastąpić brązowym cukrem trzcinowym, a zamiast cukru waniliowego do kremu śmietanowego dodać 1 1/2 - 2 szczypty zmielonej wanilii Bourbon (ze sklepu ze zdrową żywnością lub sklepu z artykułami naturalnymi).

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone