

Forma do pieczenia z wzorem plecionki

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

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

Forma silikonowa do pieczenia jest bezpieczna dla żywności, odporna na działanie wysokich i niskich temperatur, stabilna, szczelna i nadaje się do mycia w zmywarce. Może być używana w połączeniu z blachą do pieczenia lub rusztem kratkowym.

Życzymy Państwu wiele radości z pieczenia i powodzenia!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

-  $+230^{\circ}\text{C}$ -15°C Forma do pieczenia jest odpowiednia do zakresu temperatur od -15°C do $+230^{\circ}\text{C}$.
-  Forma do pieczenia nadaje się do użytku w piekarniku lub zamrażarce. Nie należy używać formy niezgodnie z jej przeznaczeniem! Należy również przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
-  **Podczas używania w piekarniku forma do pieczenia nagrzewa się bardzo mocno!** 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. Forma do pieczenia ulegnie przez to uszkodzeniu.
-   Nie stawiać formy do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
-  Formę do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń. Nie należy jej jednak umieszczać bezpośrednio nad elementami grzejącymi.

- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Nie są one szkodliwe dla zdrowia ani nie wpływają na jakość czy funkcjonalność formy do pieczenia.
 - 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

- Czyścić formę do pieczenia gorącą wodą z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - W razie potrzeby lekko natłuścić wewnątrz formy do pieczenia neutralnym olejem spożywczym za pomocą pędzelka.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem 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. To ułatwia transport.
- 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.

Ciasto pistacjowe

Składniki na ciasto

190 g miękkiego masła, 25 g kremu pistacjowego,
215 g cukru pudru, 5 jaj (rozmiar M),
125 g pistacji, 85 g dropsów białej czekolady,
85 g mielonych migdałów,
3 łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 3/4 opakowania),
210 g mąki, 1 szczypta soli,
100 g jogurtu greckiego

Składniki na polewę

150 g serka śmietankowego, 50 g miękkiego masła,
80 g cukru pudru, odrobina startej skórki z cytryny,
posiekane pistacje

Przygotowanie

1. Pistacje drobno posiekać w rozdrabniaczu. Następnie dobrze wymieszać z mąką, migdałami i proszkiem do pieczenia.
2. Piekarnik nagrzać do 180°C (góra/dół) lub 160°C (termoobieg) i natłuścić formę do pieczenia.
3. Masło, krem pistacjowy, sól i cukier puder zmiksować na puszystą masę, następnie dodawać pojedynczo jajka.
4. Teraz dodać jogurt oraz mieszanę mąki i pistacji i dobrze zmiksować. Następnie wmieszać białe dropsy czekoladowe.
5. Gotowe ciasto przełożyć do formy do pieczenia i wyrównać powierzchnię.
6. Piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 50 do 60 minut. Za pomocą próby patyczka sprawdzić, czy ciasto jest upieczone.
7. Ciasto pozostawić w formie do pieczenia na ok. 30 minut na kratce do ciasta, następnie wyjąć z formy.
8. Do przygotowania polewy przesiać cukier puder.
9. Masło z przesianym cukrem pudrem utrzeć na jasną, kremową masę. Dodać serek śmietankowy i startą skórkę cytrynową, a następnie mieszać tak długo, aż wszystko dobrze się połączy.
10. Gotową polewę rozsmarować na wystudzonym cieście pistacjowym. Na koniec posypać posiekanymi pistacjami.

Made exclusively for:

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

Numer artykułu: 723 074