



Foremki do pieczenia batoników musli

Drodzy Klienci!

Zafundujcie sobie Państwo coś zdrowego: Dzięki nowym foremkom do pieczenia mogą Państwo samodzielnie i szybko upiec z najlepszych składników swoje ulubione batoniki musli!








Silikonowe foremki do wypieku batoników musli są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Dzięki temu batoniki bardzo łatwo oddzielają się od foremek - z reguły nie trzeba ich nawet natłuszczać.

Foremki do wypieku batoników musli są dopuszczone do kontaktu z żywnością oraz odporne zarówno na działanie kwasów owocowych i wysokich/niskich temperatur, jak też na odkształcenia. Ponadto są zabezpieczone przed wyciekami zawartości. Można je użytkować w piekarniku bez blachy do pieczenia i nadają się one do mycia w zmywarce do naczyń.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

-  Foremki nadają się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-  Foremki nadają się do użytku w zamrażarce. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
-  Jeśli foremki są używane w gorącym piekarniku, należy chwytać je tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-   Nie wolno wystawiać foremek na działanie otwartego ognia, kłaść ich na płytach kuchennych/grzejnych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w foremkach ani używać w nich szpiczastych lub ostrych przedmiotów. Spowoduje to uszkodzenie foremek.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym należy umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkami niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać silnie działających środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Foremki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy ich jednak umieszczać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni foremek może dojść do powstania ciemnych przebarwień. Przebarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać przy tym silnie działających środków czyszczących ani ostrych przedmiotów. Foremki można również myć w zmywarce do naczyń. Nie należy ich jednak umieszczać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
 - Następnie za pomocą pędzelka wysmarować zagłębienia foremek neutralnym olejem spożywczym.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia foremek zimną wodą.
- Ewentualnie za pomocą pędzelka lekko wysmarować zagłębienia foremek neutralnym olejem spożywczym. Natłuszczenie konieczne jest tylko...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich ciast.
- Przed napełnieniem foremek należy wyjąć z piekarnika ruszt i ustawić na nim foremki. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.
- Przed wyjęciem upieczonych batoników z foremek należy pozostawić je na około 5 minut na ruszcie do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje warstwa powietrza między wypiekami a foremkami.
- W miarę możliwości należy czyścić foremki bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Batoniki żurawinowo-kokosowe

Składniki (na ok. 16 batoników)

60 g miodu	50 g ziaren chia
40 g cukru	50 g suszonej żurawiny
2 łyżki margaryny lub masła	50 g ziaren słonecznika
120 g wiórków kokosowych	

Sposób przyrządzenia

1. Stałe mieszając, podgrzewać miód z cukrem i masłem w garnku, aż cukier się całkowicie rozpuści.
2. Dodać wszystkie pozostałe składniki, przełożyć do foremek i docisnąć.
3. Rozgrzać piekarnik do temperatury 160°C z termoobiegiem (grzanie górne/dolne 180°C). Obie silikonowe foremki umieścić na blaszce do pieczenia lub ruszcie i piec przez ok. 20 minut na środkowym poziomie, rozgrzanego piekarnika. Pozostawić foremki na ruszcie do wystygnięcia, następnie ostrożnie wyjąć batoniki.
4. Najlepiej przełożyć do pojemnika przekładając na przemian papierem do pieczenia. Przechowywać w chłodnym miejscu.



Materiał, z którego wykonane są foremki, może spowodować skrócenie czasu pieczenia nawet o 20% w przypadku stosowania wypróbowanych przez Państwa przepisów kulinarnych. Należy również przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Energetyczne batoniki musli

Składniki (na ok. 16 batoników)

60 g	syropu klonowego	50 g	drobno pokrojonych moreli lub rodzzynek
40 g	brązowego cukru trzciniowego	50 g	mieszanki ziaren
2 łyżki	margaryny lub masła		
180 g	płatków owsianych lub płatków musli bez dodatków		

Sposób przyrządzenia

1. Stałe mieszając, podgrzewać syrop z cukrem i masłem w garnku, aż cukier się całkowicie rozpuści.
2. Dodać wszystkie pozostałe składniki, przełożyć do foremek i docisnąć.
3. Rozgrzać piekarnik do temperatury 160°C z termoobiegiem (grzanie górne/dolne 180°C). Obie silikonowe foremki umieścić na blaszce do pieczenia lub ruszcie i piec przez ok. 20 minut na środkowym poziomie, rozgrzanego piekarnika.
Pozostawić foremki na ruszcie do wystygnięcia, następnie ostrożnie wyjąć batoniki.
4. Najlepiej przełożyć do pojemnika przekładając na przemian papierem do pieczenia. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Batoniki z ziarnami sezamu

Składniki (na ok. 16 batoników)

200 g ziaren sezamu

60 g miodu

Sposób przyrządzenia

1. Uprażyć ziarna sezamu na patelni.
Uwaga: Stale mieszać, aby ziarna się nie przypaliły!
2. Gotować miód w garnku przez ok. 5 minut.
Zdjąć z kuchenki i wymieszać z ziarnami sezamu (uwaga: masa będzie bardzo gorąca!), natychmiast przełożyć do foremek i wygładzić.
3. Wystudzić w lodówce
4. Następnie ostrożnie wyjąć z foremki. Przełożyć do pojemnika przekładając na przemian papierem do pieczenia. Przechowywać w chłodnym miejscu.



www.tchibo.pl/instrukcje

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

Numer artykułu: 376 647