

Foremki do rurek z kremem

Numer artykułu: 728 668

Czyszczenie

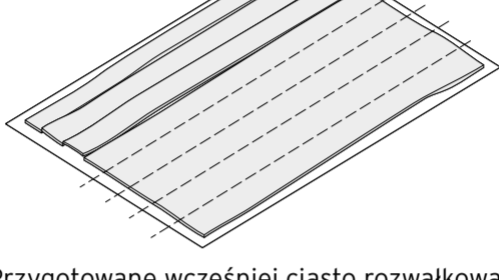
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy wyczyścić foremki do rurek w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, aby łatwiej usunąć przywierające resztki ciasta. Po umyciu natychmiast je osuszyć, tak aby nie powstały zacieki. Foremki do rurek z kremem nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, twardych szczotek itp.
- Drobne cząsteczki rdzy z garnków, patelni lub uszkodzonych koszy na naczynia osadzają się głównie na metalowych częściach i są początkowo widoczne jako plamy rdzy. Plamy te należy usunąć środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec ich dalszemu rozprzestrzenianiu się.

Użytkowanie

1. Nagrzać piekarnik.



2. Natłuścić foremki do rurek z kremem masłem albo margaryną.



3. Przygotowane wcześniej ciasto rozwałkować na odpornym na przecięcie podłożu, a następnie pociąć na paski według długości.

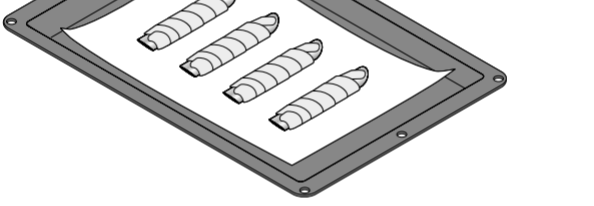


4. Paski ciasta owijać lekko ukośnie i na zakładkę wokół foremek do rurek z kremem, **tak aby** otwór był widoczny z obu stron, a **metalową foremkę można było nadal łatwo chwycić**.

i W zależności od długości pasków owijać je wokół metalowej foremki ciaśniej lub z nieco większą zakładką.



5. W razie potrzeby posmarować żółtkiem.



6. Owinięte foremki do rurek z kremem ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec zgodnie z przepisem.

! UWAGA - niebezpieczeństwo oparzenia! Używać rękawic kuchennych itp.

7. Wyjąć owinięte foremki do rurek z kremem z piekarnika i pozostawić rurki z ciasta francuskiego **do całkowitego ostygnięcia**, a następnie ostrożnie wyciągnąć foremki z rurek.



8. Nadziać rurki zgodnie z przepisem.

Przepis: rurki z truskawkowym kremem mascarpone

Składniki na ok. 8 rurek z truskawkowym kremem mascarpone

- 1 rolka gotowego ciasta francuskiego
- 1 żółtko
- 250 g truskawek
- 35 g cukru (ewentualnie więcej, w zależności od słodkości truskawek)
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 150 ml śmietany kremówki (do ubijania)
- 1 opakowanie usztywniacza do śmietany
- 200 g sera mascarpone
- Ewentualnie trochę cukru pudru do posypania

Przyrządzenie

1. Nagrzać piekarnik zgodnie z instrukcją na opakowaniu ciasta francuskiego.
2. Wyłożyć blachę do pieczenia papierem do pieczenia.
3. Natłuścić foremki do rurek z kremem masłem albo margaryną.
4. Przygotowane wcześniej ciasto rozwałkować na odpornym na przecięcie podłożu, a następnie pociąć na paski według długości.
5. Następnie każdorazowo owinąć paski ciasta lekko ukośnie i na zakładkę wokół foremek do rurek z kremem, **tak aby** otwór był widoczny z obu stron, a **metalową foremkę można było nadal łatwo chwycić**.

i W zależności od długości pasków owijać je wokół metalowej foremki ciaśniej lub z nieco większą zakładką.

6. Ułożyć owinięte foremki do rurek z kremem na blasze do pieczenia i posmarować żółtkiem.
7. Piec zgodnie z czasem podanym na opakowaniu ciasta.

! UWAGA - niebezpieczeństwo oparzenia! Używać rękawic kuchennych itp.

8. Wyjąć owinięte upieczonym ciastem foremki do rurek z kremem z piekarnika. Pozostawić rurki z ciasta **do całkowitego ostygnięcia**, następnie ostrożnie wysunąć foremki z rurek.

9. Truskawki opłukać, osuszyć i odszypułkować. 150 g truskawek zmiksować blenderem ręcznym na przecier, pozostałe 100 g pokroić na drobne kawałki. Doprawić przecier cukrem i cukrem wanilinowym.

10. Ubić śmietaną kremówką z usztywniaczem na sztywno. Poprzez krótkie wymieszanie połączyć przecier truskawkowy z serem mascarpone na gładką masę, następnie w trakcie mieszania ostrożnie dodać ubitą śmietaną kremówką i kawałki truskawek. W razie potrzeby schłodzić.

11. Nappełnić ostygłe rurki nadzieniem, używając worka/rękawa cukierniczego z tyłką.

Przed podaniem można oprószyć gotowe rurki z kremem niewielką ilością cukru pudru.

Smacznego!