

Silikonowa forma do pieczenia

pl 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

-  Forma do pieczenia jest odpowiednia do zakresu temperatur od -20°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.
- Forma do pieczenia jest wzmocniona obwodową ramką metalową na krawędzi. Z tego powodu nie nadaje się do używania w kuchence mikrofalowej!
-  **Podczas używania w piekarniku forma bardzo się nagrzewa!** Istnieje niebezpieczeństwo 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. Mogłoby to formę do pieczenia uszkodzić.
-  Nie stawiać formy do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
-  Forma do pieczenia nadaje się do mycia w zmywarce. Nie należy jednak umieszczać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Nie są one szkodliwe dla zdrowia i nie wpływają na jakość ani funkcjonalność 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 odrobiny płynu do mycia naczyń. Nie należy 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 należy zawsze przepłukać formę zimną wodą.
- Następnie można w razie potrzeby wysmarować formę za pomocą pędzelka neutralnym olejem spożywczym. Natłuszczenie 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 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.
- Należy czyścić formę do pieczenia możliwie jak najszybciej po użyciu, ponieważ wtedy resztki ciasta najłatwiej się odklejają.

Tort lodowy truskawkowy

Składniki

500 ml lodów waniliowych
500 ml sorbetu truskawkowego
lub alternatywnie 500 ml lodów truskawkowych
400 g świeżych truskawek
2 łyżki cukru
150 g biszkoptów migdałowych
100 g roztopionego masła
skórka starta z jednej cytryny
1 łyżeczka zmielonego cynamonu
Truskawki do dekoracji

Przygotowanie

1. Wyjąć lody waniliowe i sorbet truskawkowy z zamrażarki i pozostawić, aby lekko zmiękły.
2. W międzyczasie umyć truskawki, osuszyć je i pokroić w drobną kostkę. Wymieszać z cukrem.
3. Biszkopty migdałowe pokruszyć w mikserze lub w torebce foliowej przy pomocy wałka do ciasta. Wymieszać z roztopionym masłem i cynamonem.
4. Sorbet truskawkowy rozłożyć jako pierwszą warstwę w formie.
5. Na sorbecie rozłożyć posłodzone kostki truskawek i lekko je docisnąć.
6. Lody waniliowe wymieszać z otartą skórką cytryny na gładką masę i rozprowadzić równomiernie na warstwie truskawek.
7. Na koniec na warstwie lodów rozłożyć mieszankę pokruszonych ciastek z masłem i lekko docisnąć.
8. Przykryć formę i wstawić do zamrażarki na co najmniej 4 godziny.
9. Przed podaniem wyjąć tort lodowy z zamrażarki, pozostawić na chwilę, aby lekko odtajał, a następnie ostrożnie wyłożyć go na patelnię lub talerz. Udekorować świeżymi truskawkami i pokroić na kawałki.

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

Numer artykułu: 728 666