

Forma do pieczenia zajęczka wielkanocnego

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Forma do pieczenia zajęczka wielkanocnego jest wyjątkowo elastyczna i zapobiega przywieraniu ciasta. Ułatwia to wyjęcie gotowego wypieku.

Silikonowa forma do pieczenia jest bezpieczna dla żywności, odporna na wysokie i niskie temperatury, odporna na odkształcenia, 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 użytkowania tego produktu, a także udanych wypieków.

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

-  $+200^{\circ}\text{C}$ -20°C Forma do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do $+200^{\circ}\text{C}$.
-  Forma do pieczenia nadaje się do użytku w piekarniku lub zamrażarce. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
-  **Podczas użycia w piekarniku forma do pieczenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury!** 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. Powodują one uszkodzenie formy.
-   Nie stawiać formy do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
-  Formę do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności 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.

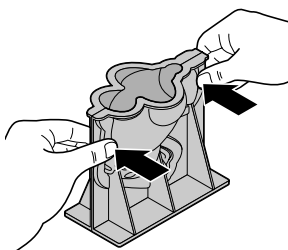
Przed pierwszym użyciem

- Umyć formę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - W razie potrzeby lekko natłuścić połówki formy neutralnym olejem jadalnym za pomocą pędzelka.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać połówki formy do pieczenia zimną wodą.
- Następnie można w razie potrzeby wysmarować połówki formy za pomocą pędzelka neutralnym olejem jadalnym. 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.

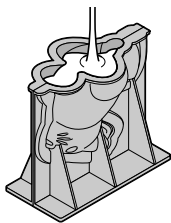
1.



Łączenie ze sobą połówek formy:
Połączyć ze sobą dwie połówki formy do pieczenia, dociskając silikonowe

brzegi formy. Należy pamiętać o dociśnięciu silikonowego brzegu na całym obwodzie formy. Na koniec ponownie przesunąć palcami wzdłuż całej długości silikonowego brzegu po obu stronach, tak aby upewnić się, że forma jest szczelnie zamknięta na całej długości połączenia połówek.

2.



Wyjąć z piekarnika ruszt kratkowy lub blachę do pieczenia i umieścić na nim formę do pieczenia do góry dnem, aby ją napęlnić. Ułatwi to przeniesienie formy. Pod spodem umieścić papier do pieczenia lub trwałą matę

do pieczenia. Dzięki temu piekarnik pozostanie czysty nawet w przypadku wycieku ciasta.

Napełnianie formy: Przełożyć ciasto do formy do pieczenia (np. za pomocą łyżki stołowej).

Dopilnować, aby ciasto dotarło do samego dna

i wypełniło całą formę. **Nigdy jednak nie należy**

stukać formą o blat kuchenny ani też popy-

chać ciasta trzonkiem łyżki lub podobnym

przedmiotem, ponieważ może to spowodować

rozdzielenie się połówki formy do pieczenia!

Ewentualnie odczekać chwilę po napełnieniu, aż

ciasto samo opadnie na dno przed włożeniem

formy do piekarnika.

3. Piec zajączka wielkanocnego zgodnie z przepisem.

4. Przed wyjęciem upieczonego zajączka wielkanocnego z formy do pieczenia pozostawić formę do pieczenia do ostygnięcia przez ok. 10 minut na ruszcie kratkowym lub kratce do ciast. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.

5. Następnie ostrożnie rozdzielić połówki formy do pieczenia, aby wyjąć upieczonego zajączka. Ostrożnie usunąć nadmiar ciasta nożem.

- W miarę możliwości należy umyć formę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Przepis

Czas przyrządzania: ok. 20 minut plus ok. 25 minut pieczenia w temperaturze 180°C grzanie góra/dół (piekarnik z termoobiegiem: 160°C)

Składniki na 1 zajęczka wielkanocnego

- 90 g miękkiego masła
- 75 g cukru
- 1/2 szczypty soli
- 2 jajka (rozmiar M)
- 100 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- odrobina masła lub margaryny do natłuszczenia formy

Dodatki do ciasta:

- czekolada, owoce, orzechy itp. według uznania

Przyrządzanie

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C przy grzaniu z góry i dołu (termoobieg: 160°C).
2. W dużej misce wymieszać miękkie masło z cukrem i solą i utrzeć do uzyskania puszystej masy.
3. Do masy maślano-cukrowej dodawać po jednym jajku i ponownie ubijać do uzyskania puszystej masy.
4. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do ciasta.
5. Dodać do ciasta czekoladę, owoce lub orzechy według uznania.
6. Natłuścić połówki formy do pieczenia, mocno docisnąć je do siebie silikonowym brzegiem, a następnie wlać ciasto zgodnie z opisem w sekcji „Użytkowanie”.
7. Umieścić formę do pieczenia w nagrzanym piekarniku i piec przez ok. 25 minut.
8. Następnie pozostawić formę do pieczenia do ostygnięcia na kratce do ciast na ok. 10 minut.
9. Ostrożnie wyjąć jeszcze ciepłego zajęczka wielkanocnego z połówek formy do pieczenia zgodnie z opisem w rozdziale „Użytkowanie” i usunąć nadmiar ciasta za pomocą noża. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia na kratce do ciast.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl