

Foremki do pieczenia minibabek

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Silikonowe foremki do pieczenia minibabek są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Dzięki temu babki dają się niezwykle łatwo wyjąć z foremek – ich natłuszczanie nie jest z reguły potrzebne.

Silikonowe foremki do pieczenia minibabek są bezpieczne dla żywności, odporne na działanie wysokich oraz niskich temperatur, nie odkształcają się ani nie przeciekają, a ponadto nadają się do stosowania bez blachy i do mycia w zmywarce do naczyń.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

- Foremki do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do $+200^{\circ}\text{C}$.
- Foremki do pieczenia nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku lub zamrażarce. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.

- Podczas użycia w piekarniku foremki nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury! Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia. Gorących foremek należy dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.
 - Nie kroić potraw w foremkach ani nie używać ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie foremki ulegną uszkodzeniu.
 - Nie stawiać foremek do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
 - Foremki do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
 - W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni foremek. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek.
 - Materiał, z jakiego wykonano foremki, 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 foremki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- Następnie wysmarować wewnętrzną powierzchnię foremek neutralnym olejem spożywczym.

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać foremki zimną wodą.
- Natłuszczanie konieczne jest tylko...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- Przed napełnieniem foremek ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim foremki. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.
- Przed wyjęciem babek z foremek do pieczenia należy pozostawić je na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje wolna przestrzeń pomiędzy babką a foremką.
- W miarę możliwości należy myć foremki do pieczenia od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Babka cytrynowa

Składniki na 12 foremek

Przygotowanie: ok. 10 min

Pieczenie: ok. 20 min

Jedna minibabka: ok. 175 kcal

Składniki na ciasto:

- 2 małe cytryny ekologiczne
- 2 jajka (rozmiar M)
- 100 ml oleju słonecznikowego
- miąższ z 1/2 laski wanilii
- 100 ml wody mineralnej (gazowanej)
- 110 g cukru
- sól
- 100 g mąki (typ 450)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (8 g)

Składniki na polewę:

- 8 łyżek cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny

Przygotowanie

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C (grzanie góra/dół) lub 180°C (termoobieg).
Cytryny przemyć gorącą wodą, osuszyć i zetrzeć 2 łyżeczki skórki.
W celu wypełnienia foremek postawić je na ruszcie z piekarnika.
2. Jajka, olej, skórkę cytryny, miąższ wanilii, wodę, cukier oraz 2 szczypty soli ubić trzepaczką na pianę.

3. Do piany dodać mąkę i proszek do pieczenia, przesiewając je przez sito, i energicznie wymieszać łypatką silikonową. Ciasta nie mieszać zbyt długo, aby nie stało się lepkie.
4. Ciasto przelać do foremek. Piec na środkowej szynie przez 15-20 min.
Wypieki wyjąć z piekarnika i pozostawić w foremkach, aby trochę ostygły.
5. Babki wyjąć z foremek i pozostawić na kratce do stygnięcia ciast do całkowitego ostygnięcia.
Aby przyrządzić polewę, w misce wymieszać cukier puder i sok z cytryny. Następnie ostygnięte wypieki połączyć polewą.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

Numer artykułu: 695 255