

Foremki do pieczenia

pl Informacje o produkcie i przepisy

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

Numer artykułu: 722 941

Powłoka antyadhezyjna

- ▷ Aby chronić powłokę antyadhezyjną przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać żadnych ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie kroić ciasta w foremkach.
- ▷ Jeżeli wypiek przywiera do foremki, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć foremki do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je osuszyć, aby nie powstały zacieki. **Foremki do pieczenia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.**

Użytkowanie

- ▷ **Gorące foremki do pieczenia należy dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorące foremki do pieczenia należy zawsze stawiać na żaroodpornej powierzchni.
- ▷ Przed użyciem należy nasmarować foremki niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać je dodatkowo mąką. W przypadku mini tortownicy można również użyć papieru do pieczenia.
- ▷ W przypadku umieszczania mini tortownicy w piekarniku na ruszcie lub na blasze, należy w razie potrzeby umieścić pod nią papier do pieczenia. Dzięki temu piekarnik pozostanie czysty nawet w przypadku wycieku ciasta z foremki.
- ▷ Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto oraz forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

Czyszczenie

- ▷ Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.
- ▷ W miarę możliwości należy czyścić foremki do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Najbardziej odporne pozostałości ciasta usuwać ze szpar przy użyciu szczotki do zmywania z miękkim włosiem.
- ▷ Aby uniknąć powstawania plam, należy od razu osuszyć wszystkie części. Przechowywać foremki w suchym miejscu.
 - Foremki do pieczenia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Przepis na tortownicę: Ciasto czekoladowe (Gateau au chocolat)

Składniki

- 60 g czekolady w bloku
- 1 jajko
- 30 g miękkiego masła
- odrobina mleka
- 35 g cukru
- 2 płaskie łyżki mąki

Przygotowanie:

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry/z dołu).
2. Powoli roztopić czekoladę w kąpielii wodnej.
3. Oddzielić białko od żółtka, białko ubić na sztywną pianę, pianę odstawić w chłodne miejsce.
4. Wymieszać żółtka z masłem, mlekiem, mąką i cukrem.
5. Rozpuszczoną czekoladę krótko wymieszać, aż uzyska jednolitą konsystencję. Następnie dodać ją do masy żółtkowej i na końcu delikatnie wmieszać pianę z białek.
6. Tortownicę przepłukać gorącą wodą i lekko natłuścić.
7. Wlać ciasto i piec w temperaturze 180°C przez ok. 40 minut (grzanie z góry/z dołu). Następnie pozostawić do ostygnięcia.

Przepis na formę do babki z kominem: Ciasto marmurkowe z polewą czekoladową

Składniki

50 g miękkiego masła

40 g cukru

1 łyżeczka cukru waniliowego

szczypta soli

1 jajko

50 g mąki

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki mleka

1 1/2 łyżeczki kakao + 1 łyżeczka cukru

Na polewę: 30 g gorzkiej czekolady (kuwertury)

Przygotowanie:

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry/z dołu). Formę do babki z kominem lekko natłuścić.
2. Miękkie masło utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i solą na puszystą masę. Następnie dodać jajko.
3. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać 2 łyżki mleka. Połączyć z masą maślano-cukrową i dokładnie wymieszać.
4. Połowę ciasta przełożyć do innej miski. Kakao wymieszać z 1 łyżeczką cukru i 1 łyżką mleka, a następnie dodać do jednej połowy ciasta i wymieszać.
5. Połowę jasnego ciasta przełożyć do formy i wyrównać powierzchnię.
6. Następnie nałożyć na nie połowę ciemnego ciasta i również wyrównać.
7. Czynność powtórzyć, a następnie za pomocą widelca wykonać okrężne ruchy, aby uzyskać efekt marmurkowy. Na koniec wygładzić powierzchnię ciasta.
8. Piec ciasto w temperaturze 180°C przez około 30 minut przy grzaniu z góry/z dołu. Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia, a następnie ostrożnie wyjąć z formy.
9. Do wykonania polewy gorzką czekoladę (kuwerturę) grubo posiekać i powoli rozpuścić w kąpielii wodnej.
10. Polać ciasto roztopioną gorzką kuwerturą i równomiernie rozprowadzić. Pozostawić na ok. 30 minut do zastygnięcia.