



# Prostokątna forma do pieczenia ze szklanym dnem

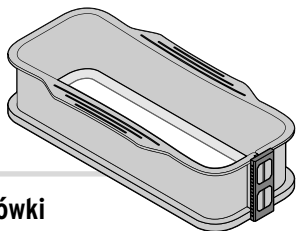
PI Informacje o produkcie

## Drodzy Klienci!



Silikonowa obręcz formy do pieczenia jest wyjątkowo elastyczna i po upieczeniu można ją łatwo oddzielić od wypieku. Szklane dno ściśle przylega do obręczy formy, zapobiegając wyciekaniu ciast, również o rzadkiej konsystencji. Nie należy jednak wlewać do formy żadnych płynów. Forma do pieczenia jest również idealna do przyrządzania lodowych oraz mrożonych tortów. Szklane dno nadaje się również do krojenia i serwowania gotowego ciasta.






Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu.

## Zespół Tchibo



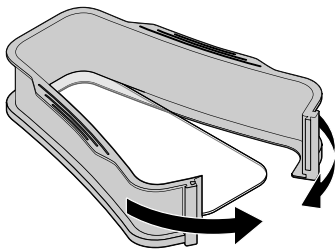
### Ważne wskazówki

- Przed użyciem należy nasmarować formę niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Ewentualnie można ją również wyłożyć papierem do pieczenia.
- Przed wyjęciem wypieku z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.
-   Nie wolno wystawiać formy ze szklanym dnem na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.

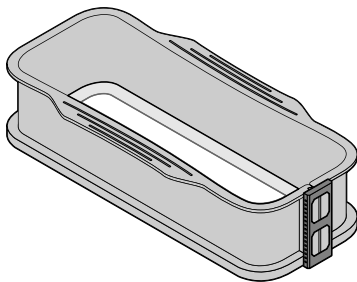
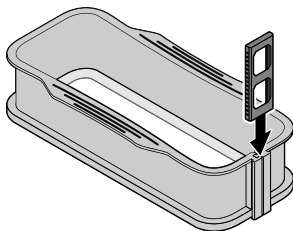
-  Forma do pieczenia ze szklanym dnem nadaje się do użytku w zakresie temperatur od  $-30^{\circ}\text{C}$  do  $+210^{\circ}\text{C}$ .
-  Forma nadaje się również do użytku w zamrażarce.
- Uważać, aby nie uderzyć szklanym dnem formy o podłoże podczas ustawiania formy.
- Szklane dno formy nie może być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie stawiać gorącego dna formy na zimnym, wilgotnym lub delikatnym podłożu.
-  Podczas wyjmowania formy do pieczenia ze szklanym dnem z piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych. Zarówno silikonowa obręcz, jak i szklane dno formy do pieczenia nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
-  Nie kroić potraw na elementach z silikonu ani nie używać ostrych przedmiotów. Silikon zostanie przez to uszkodzony! Potrawy kroić wyłącznie bezpośrednio na szklanym dnie.
- Produkty spożywcze o intensywnej barwie własnej mogą spowodować zafarbowanie silikonu. Myjąc natychmiast formę można usunąć większość tych przebarwień. W wyniku działania tłuszczu może po pewnym czasie dojść do powstania odbarwień na silikonowej obręczy formy do pieczenia. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć silikonową obręcz formy do pieczenia oraz szklane dno w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących ani twardych szczotek lub szorujących gąbek. Następnie dokładnie wytrzeć obydwie części.
-  Zarówno obręcz formy do pieczenia, jak i szklane dno formy nadają się także do mycia w zmywarce do naczyń. Obręczy nie należy jednak układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

## Użytkowanie

1.



2.



- ▷ Aby zapewnić szczelność formy, zamknięcie powinno być nasunięte do końca obręczy formy do pieczenia i płasko do niej przylegać. Aby ułatwić przesuwanie zamknięcia, przed pierwszym użyciem nanieść na nie oraz na silikonową prowadnicę niewielką ilość oleju jadalnego, np. za pomocą pędzelka do pieczenia.

**Numer artykułu: 374 511**



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

# Soczysty chlebek bananowy z kremem banoffee (bananowo-karmelowym)

**Składniki** na 16 kromek

**Czas przyrządzenia:** ok. 40 minut (+ czas pieczenia: ok. 45 minut  
i czas schładzania: 1 godzina)

## **Składniki na ciasto:**

50 g orzechów pekan	szczypta soli
200 g mąki	3 jajka o temperaturze pokojowej (rozmiar M)
1/2 opakowania proszku do pieczenia	
50 g czekoladowych kropelek do zapiekania	2 dojrzałe banany
100 g miękkiego masła	50 g jogurtu
50 g cukru	szczypta cynamonu

## **Składniki na krem:**

75 g miękkiego masła	szczypta soli
75 g cukru pudru	1 duży dojrzały banan
200 g serka śmietankowego	
3 łyżki sosu karmelowego (gotowy produkt)	

**Dodatkowo:** masło i mąka do natłuszczenia i posypania formy

## **Sposób przyrządzenia**

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).  
Formę natłuszczyć masłem i posypać mąką.
2. Orzechy pekan grubo posiekać i wymieszać w misce z mąką, proszkiem do pieczenia i czekoladowymi kropelkami.

---

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

3. W drugiej misce utrzeć masło z cukrem i solą do uzyskania puszystej masy. Pojedynczo dodawać jajka, nadal ucierając.
4. W trzeciej misce rozdrobnić banany i wymieszać z jogurtem i cynamonem.
5. Mieszanę bananową wymieszać z mieszaną maślaną, a następnie dodać mieszanę mączną.
6. Napełnić formę do pieczenia, wygładzić i piec około 45 minut. Wyjąć z piekarnika po upewnieniu się za pomocą testu patyczka, że ciasto jest upieczone. Wyjąć z formy i ostudzić ciasto na kratce do ciast.
7. Aby przyrządzić krem, wymieszać trzepaczką masło z cukrem pudrem, następnie dodać serek i sól.
8. Odstawić krem do lodówki na kolejne 30 minut lub rozprowadzić od razu na powierzchni ciasta.
9. Banana pokroić w plastry i ułożyć je na warstwie kremu. Na koniec skropić niewielką ilością sosu karmelowego i od razu serwować.

---

## Drożdżowy warkocz z rodzynekami i wanilią

**Składniki** na 16 kromek

**Czas przyrządzenia:** ok. 30 minut (+ czas na wyrośnięcie: ok. 2 1/2 godziny i czas pieczenia: ok. 30 minut)

### Składniki

25 g rodzynek	50 ml śmietany
100 ml soku jabłkowego	40 g cukru
18 g świeżych drożdży	1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
265 g mąki	2 dojrzałe banany
40 g miękkiego masła	1 jajko (rozmiar M)
50 g cukru	

**Dodatkowo:** masło do natłuszczenia formy, mąka do posypania powierzchni roboczej, cukier perlisty do dekoracji wypieku

## Sposób przyrządzenia

1. Rodzynki wsypać do sitka i opłukać gorącą wodą. Następnie zalać sokiem jabłkowym i moczyć przez noc w misce pod przykryciem.
2. Następnego dnia wdrobić drożdże do 40 ml letniej wody, rozpuścić, dodać 2 łyżki mąki, wymieszać. Przykryć i odstawić na 30 minut.
3. W międzyczasie umieścić w misce masło, śmietanę, cukier i ekstrakt waniliowy. Jajko dokładnie roztrzepać w filiżance, połowę dodać do miski, a resztę odstawić na bok - zostanie wykorzystana później do posmarowania warkocza. Odczekać, aż składniki osiągną temperaturę pokojową.
4. Po upływie 30 minut rozczyń wraz z resztą mąki dodać do składników w misce. Najpierw powoli wymieszać za pomocą haków do ciasta miksera ręcznego, a następnie wyrabiać na wyższych obrotach przez około 3 minuty.
5. Rodzynki przesypać na sitko, odsączyć i osuszyć. Dodać do ciasta. Z ciasta uformować kulę i pozostawić do wyrośnięcia w misce w ciepłym miejscu przez co najmniej godzinę.
6. Ponownie zagnieść ciasto i podzielić na trzy równe części na pokrytym cienką warstwą mąki blacie roboczym. Z każdej części zrobić wałek o długości ok. 24 cm. Z trzech wałków zapleść warkocz, początek i koniec warkocza zlepić i zawinąć pod spód.
7. Formę natłuścić masłem. Warkocz umieścić w formie. Ponownie przykryć i odstawić na około godzinę, dopóki warkocz nie wyrośnie w takim stopniu, aby całkowicie wypełniał formę do pieczenia.
8. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).
9. Wyrośnięty warkocz posmarować za pomocą pędzelka rozmąconym jajkiem. Posypać cukrem do dekoracji i piec na dolnej szynie piekarnika około 30 minut do uzyskania brązowozłotego koloru. Po około 20 minutach pieczenia luźno przykryć warkocz folią aluminiową. Wyjąć z piekarnika po upewnieniu się za pomocą testu patyczka, że ciasto jest upieczone i odstawić do ostygnięcia na kratce do ciast.