



Foremki do pieczenia

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Silikonowe foremki do pieczenia są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Ułatwia to wyjmowanie gotowych wypieków – natłuszczenie zagłębień zazwyczaj nie jest konieczne.

Silikonowe foremki są bezpieczne dla żywności, odporne na wysoką i niską temperaturę, odporne na odkształcenia, szczelne i można je myć w zmywarce do naczyń.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować foremki, poniżej zamieściliśmy przepis.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143933FV03X00XV · 2024-09

Ważne wskazówki

-  Produkt nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +200°C.
-  Produkt nadaje się wyłącznie do użytku w piekarniku lub zamrażarce. Należy go używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
-  Nie kroić potraw w produkcie ani nie używać w nim ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie produkt może ulec uszkodzeniu.
-   Nie stawiać produktu na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
-  Jeśli produkt jest używany w gorącym piekarniku, należy chwytać go tylko przez rękawice kuchenne itp.
-  Produkt nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy go jednak kłaść bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni produktu. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- Ze względu na materiał, z którego został wykonany produkt, czas pieczenia może być krótszy nawet o 20% w przypadku stosowania sprawdzonych przepisów. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - W razie potrzeby lekko natłuścić wnętrze zagłębień naturalnym olejem jadalnym za pomocą pędzelka.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia formy zimną wodą.
- Natłuszczanie konieczne jest tylko...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku pieczenia ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- Przed wyjęciem wypieków z zagłębień należy pozostawić foremki przez ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a zagłębieniami tworzy się warstwa powietrza.
- W miarę możliwości należy umyć produkt bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Przepis

Czas przyrządzania: ok. 20 minut plus czas pieczenia
ok. 25 minut (180°C grzanie z góry i dołu
(termoobieg: 160°C))

Składniki

- 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 zagłębień

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 zagłębienia, a następnie wypełnić je ciastem, posługując łyżką stołową.

7. Umieścić foremki do pieczenia w nagrzanym piekarniku i piec przez około 25 minut.
8. Za pomocą drewnianego patyczka sprawdzić, czy wypieki są upieczone.
Jeśli wypieki nie są jeszcze gotowe, przykryć je luźno folią aluminiową i wydłużyć czas pieczenia o kilka minut.
9. Pozostawić na ok. 5 minut do ostygnięcia. Następnie gotowe wypieki ostrożnie wyjąć z zagłębień i pozostawić do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Numer artykułu: 695 438