




Foremki do mini-tartaetek

 Informacje o produkcie i przepis

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl

Numer artykułu: 728 679

Drodzy Klienci!

Foremki do mini-tartaetek wykonane z silikonu są wyjątkowo elastyczne i mają właściwości antyadhezyjne. Dzięki temu gotowe wypieki dają się niezwykle łatwo wyjąć z foremek - ich natłuszczanie nie jest z reguły potrzebne.

Foremki do mini-tartaetek wykonane z silikonu są bezpieczne dla żywności, odporne na działanie wysokich i niskich temperatur, zachowują kształt, są szczelne, można ich używać także bez blachy i nadają się do mycia w zmywarce.

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 nadaje się do użytku w piekarniku lub zamrażarce.
Nie należy używać foremek niezgodnie z ich przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
- Podczas używania w piekarniku foremki bardzo się nagzewają! Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia. Dotykać gorących foremek wyłącznie przy użyciu rękawicy kuchennej lub podobnego zabezpieczenia.
- Nie kroić potraw w foremkach ani nie używać ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie foremki mogą ulec uszkodzeniu.
- Nie stawiać foremek na otwartym ogniu, na płytach grzewczych ani na dnie piekarnika.
- Foremki nadają się do mycia w zmywarce. Nie należy ich umieszczać jednak 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.
- Ze względu na właściwości materiału, z którego wykonano foremki, czas pieczenia może skrócić się nawet o 20%, w sytuacji, gdy korzysta się ze swoich sprawdzonych przepisów.
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 należy używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - Następnie posmarować wewnątrz foremek neutralnym olejem jadalnym.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać foremki 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.
- Wyjąć ruszt z piekarnika i postawić na nim foremki, przed ich napełnieniem. Ułatwi to przenoszenie.
- Przed wyjęciem wypieków z foremek, należy pozostawić je na ruszcie do ostygnięcia na ok. 5 minut. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a foremką tworzy się warstwa powietrza.
- Foremki najlepiej czyścić bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy resztki ciasta najłatwiej się odklejają.

Krucze babeczki z kremem budyniowym i owocami jagodowymi

Na 6 foremek do mini-tartaetek

Składniki na ciasto kruche:

200 g mąki pszennej typ 450

100 g margaryny lub miękkiego masła

40 g cukru

1 łyżeczka cukru waniliowego

1 jajko (rozmiar M)

szczypta soli

Składniki na kremowe nadzienie:

500 ml mleka

1 opakowanie budyniu waniliowego do gotowania

3 łyżki cukru

1 cytryna bio (sok + 2 łyżeczki otartej skórki)

Do dekoracji:

250 g świeżych owoców jagodowych (np. truskawek, borówek, porzeczek, malin)

Przygotowanie:

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry/z dołu).
2. Wszystkie składniki na kruche ciasto szybko zagnieć, aż powstanie gładka masa. Schłodzić ciasto w lodówce przez 1 godzinę pod przykryciem.
3. Rozwałkować kruche ciasto na oprószonej mąką powierzchni. Za pomocą jednej z foremek do mini-tartaetek wyciąć 6 krążków i ułożyć je

- w foremkach. Nakłuć ciasto kilkakrotnie widelcem i piec przez ok. 20 minut. Gotowe tartaletki pozostawić następnie do całkowitego ostygnięcia.
4. Do przygotowania kremowego nadzienia odmierzyć 50 ml mleka i wymieszać z proszkiem budyniowym. Pozostałe mleko doprowadzić do wrzenia. Dodać rozmieszany proszek budyniowy i zagotować całość jeszcze raz. Następnie pozostawić budyń do całkowitego ostygnięcia.
 5. Dodać cukier, sok i skórkę z cytryny, a następnie dokładnie wymieszać.
 6. Krem cytrynowo-budyniowy rozłożyć na wystudzonych tartaletkach. Ozdobić owocami według uznania i podawać.