



Forma do pieczenia mini-chałek

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Silikonowa forma do pieczenia jest wyjątkowo elastyczna i zapobiega przywieraniu ciasta. Ułatwia to wyjmowanie mini-chałek – natłuszczanie zagłębień formy nie jest konieczne.

Silikonowa forma do pieczenia jest bezpieczna dla żywności, odporna na wysokie i niskie temperatury, odporna na odkształcenia, szczelna i nadaje się do mycia w zmywarce.

Do zestawu dołączyliśmy przepis, dzięki któremu można od razu wypróbować formę do pieczenia.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143999FV03X00XV · 2024-10 · 695 428

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 zagłębienia formy neutralnym 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 wypieku z zagłębień należy pozostawić go 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.

Małe chałki migdałowe

Składniki (na 4 sztuki)

- 230 g mąki
- 15 g świeżych drożdży
- 25 g cukru
- 90 ml letniego mleka
- 1 jajko
- 30 g masła
- 1 szczypta soli
- 3 łyżki płatków migdałowych

Czas przyrządzenia: ok. 150 min. łącznie z czasem pieczenia i wyrastania ciasta

Czas pieczenia: 175°C piekarnik z termoobiegiem, ok. 25 minut

Przyrządzanie

1. Do miski wsypać mąkę i zrobić w niej zagłębienie. Do zagłębienia wkruszyć drożdże, dodać cukier, zalać letnim mlekiem i lekko wymieszać drożdże z mlekiem. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 10 min.
2. Dodać jajko, masło i szczyptę soli i zagnieść wszystkie składniki na gładkie ciasto. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.
3. Natłuścić zagłębienia formy i posypać płatkami migdałowymi. Zagnieść ciasto i rozdzielić równomiernie do zagłębień formy. Pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 45 minut.
4. Rozgrzać piekarnik do temperatury 175°C.
5. Chałki piec w nagrzanym piekarniku przez 25 minut.
6. Wypieki pozostawić do ostygnięcia w formie do pieczenia na ruszcie kratkowym przez ok. 5 minut, a następnie wyjąć je z formy.