



Forma do pieczenia minibabek

Drodzy Klienci!

Silikonowa forma do pieczenia 20 minibabek jest wyjątkowo elastyczna i zapobiega przywieraniu ciasta. Dzięki temu gotowe minibabki dają się niezwykle łatwo wyjąć z formy - jej natłuszczenie nie jest z reguły potrzebne.







Silikonową formę można wykorzystywać nie tylko do pieczenia, idealnie nadaje się ona również do przygotowania babek galaretkowych.

Forma jest bezpieczna dla żywności oraz odporna zarówno na działanie kwasów owocowych i wysokich/niskich temperatur, jak też na odkształcenia. Ponadto jest zabezpieczona przed wyciekami zawartości. Można w niej piec bez użycia blachy do pieczenia i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

-  Forma nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do $+230^{\circ}\text{C}$.
- Jeśli forma jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-  Forma nadaje się również do użytku w zamrażarce. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
-   Nie wolno wystawiać formy na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w formie ani używać spiczastych lub ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie forma może ulec uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ściernych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Forma nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności formy.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - ▷ Następnie za pomocą pędzelka wysmarować zagłębienia formy neutralnym olejem spożywczym.
-

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukiwać formę do pieczenia zimną wodą.
- ▷ Ewentualnie za pomocą pędzelka lekko wysmarować zagłębienia formy neutralnym olejem spożywczym. Natłuszczenie konieczne jest tylko ...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- ▷ Przed napełnieniem zagłębień formy ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim formę. Dzięki temu przeniesienie formy będzie łatwiejsze.
- ▷ Przed wyjęciem upieczonych minibabek z zagłębień formy należy pozostawić formę na około 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje warstwa powietrza między wypiekami a formą do pieczenia.
- ▷ W miarę możliwości należy myć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Minibabki marmurkowe

Składniki na ok. 20 sztuk (1 formę)

Czas przyrządzenia: ok. 15 min | Czas pieczenia: ok. 10 min

Każda minibabka ok. 61 kcal, 1 g białka, 3 g tłuszczu, 8 g węglowodanów

1/2 cytryny ekologicznej	130 g mąki
1 mały kawałek laski wanilii	1/2 łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 2 g)
1 małe jajko	1 łyżeczka kakao
30 ml oleju słonecznikowego	ewentualnie miękkie masło i mąka do formy
100 ml mleka + 1 łyżka mleka	cukier puder do posypania
50 g cukru	
szczypta soli	
1 łyżeczka rumu (według upodobania)	

Przyrządzenie

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu) lub 180°C (z termoobiegiem). Zagłębienia formy natłuścić niewielką ilością masła i posypać mąką.
2. Umyć cytrynę w gorącej wodzie i osuszyć. Na drobnej tarce zetrzeć ok. 1 płaską łyżeczkę skórki z cytryny. Laskę wanilii naciąć wzdłuż i za pomocą ostrego noża wyskrobać miąższ.
3. Za pomocą trzepaczki ubić jajko z olejem, mlekiem, cukrem, skórką cytrynową, miąższem wanilii, szczyptą soli i odrobiną rumu (według upodobania).
4. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, a następnie przesiać ją do masy jajecznej. Następnie energicznie wymieszać łopatką do wyrabiania ciasta.
5. Dwie trzecie ciasta przełożyć do zagłębień formy.

6. Pozostałe ciasto wymieszać z ok. 1 łyżką mleka i kakao, a następnie rozprowadzić je na jasnym cieście. Wymieszać ciasto w zagłębieniach za pomocą wykałaczki, tak aby powstał marmurkowy wzór.
7. Wstawić formę do nagrzanego piekarnika (środkowa szyna) i piec minibabki przez ok. 10 minut.
8. Wyjąć formę z piekarnika i pozostawić minibabki do przestygnięcia. Następnie przełożyć minibabki z formy na kratkę do studzenia ciast i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
9. Posypać cukrem pudrem i podać.



Materiał, z jakiego wykonano formę, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. Należy także przestrzegać założeń producenta piekarnika, dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

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

Numer artykułu: PL 312 020