



Forma silikonowa z półkolistymi zagłębieniami

pl Informacje o produkcie i przepisy

Numer artykułu: 367 315

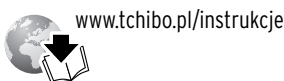
Drodzy Klienci!

Ta silikonowa forma z półkolistymi zagłębieniami może być używana zarówno w piekarniku, jak i w kuchence mikrofalowej i zamrażarce. Dzięki temu może ona być wykorzystywana na różne sposoby: można w niej np. piec małe ciastka, przyrządzać lody, desery lub proste potrawy, zarówno słodkie, jak i wytrawne, które zyskują dekoracyjną formę półkul.

Forma silikonowa jest bezpieczna dla żywności, odporna na działanie kwasów owocowych, wysoką i niską temperaturę, stabilna, szczelna i można ją myć w zmywarce do naczyń.

Życzymy kulinarnych sukcesów

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

- Forma nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
- Jeśli forma jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.
- Forma nadaje się również do użytku w zamrażalce.
- 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 szpiczastych lub ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie forma może ulec uszkodzeniu.
- Forma silikonowa nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Ze względu na materiał, z którego została wykonana forma, czas pieczenia może być krótszy nawet o 20% w przypadku stosowania sprawdzonych przepisów. Należy również przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć silikonową formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać silnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia formy zimną wodą.
- ▷ Przed napełnieniem zagłębień należy umieścić formę na desce, tacy itp. Ułatwia to napełnianie formy i transport.

W przypadku używania formy jako formy do pieczenia

- ▷ W razie potrzeby lekko natłuścić zagłębienia formy naturalnym olejem jadalnym za pomocą pędzelka. 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 wyjęciem gotowych wypieków z zagłębień formy należy pozostawić formę na ruszcie kratkowym do ostygnięcia.

Przepisy

Torciki z jagodami i serem

Składniki (na 6 sztuk)

- 3 listki żelatyny
- 125 g mrożonych jagód
- 80 g cukru
- 75 ml słodkiej śmietany
- 175 g białego sera
- 1 łyżka soku z cytryny
- szczypta wiórków z niepryskanej cytryny
- 1 okrągłe ciasto biszkoptowe (gotowy wyrób)
- 6 kopiatych łyżeczek konfitury jagodowej
- kilka jagód do dekoracji

Czas przyrządzenia: ok. 20 minut (plus ok. 6 godzin schładzania)

Sposób przyrządzenia

Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Jagody zagotować z 20 g cukru

w małym rondelku i gotować na wolnym ogniu przez 1 minutę. Zdjąć rondeldek z ognia i zmiksować jagody za pomocą miksera ręcznego. Wycisnąć 1 listek żelatyny i rozpuścić w gorącym przecierze jagodowym. Odstawić do ostygnięcia. Śmietanę ubić na sztywno. Ser wymieszać z resztą cukru, sokiem z cytryny i wiórkami cytrynowymi. Pozostałą żelatynę lekko wycisnąć i podgrzać w małym rondelku, ciągle mieszając, do uzyskania płynnej konsystencji. Do żelatyny dodać 1 łyżkę masy serowej, a następnie dodać tę mieszankę do pozostałej masy serowej i wymieszać. Na koniec dodać śmietanę i wymieszać. Umieścić formę silikonową na desce kuchennej itp. i rozprowadzić krem w zagłębieniach. Połać przecierem jagodowym i ewentualnie lekko wymieszać. Chłodzić przez co najmniej 6 godzin. Za pomocą szklanki lub pierścienia do dekorowania potraw wyciąć z ciasta biszkoptowego 6 spodów o średnicy odpowiadającej średnicy zagłębień. Na każdym ze spodów rozprowadzić łyżeczkę konfitury jagodowej. Formę silikonową umieścić na krótko w gorącej wodzie (na przykład w głębokiej blasze z piekarnika), a następnie ostrożnie wycisnąć torciki z zagłębień i za pomocą łopatkę do tortu ułożyć na herbatnikach. Udekorować jagodami według uznania.

Panna cotta z pistacjami na malinowym spodzie

Składniki (na 6 sztuk)

- 4 płatki białej żelatyny
- 2 łyżki pistacji (obrane ze skórki)
- 1/2 niepryskanej pomarańczy
- 1 laska wanilii
- 375 ml słodkiej śmietany
- 100 g cukru
- 200 g mrożonych jagód
- szczypta skrobi
- 6 malin do dekoracji
- posiekanych pistacji do posypania

Czas przyrządzenia: ok. 20 minut (plus ok. 6 godzin schładzania)

Sposób przyrządzenia

Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pistacje uprażyć na patelni bez tłuszczu, a następnie ostudzić i zemleć. Zetrzeć skórkę pomarańczy na tarce o drobnych oczkach i wycisnąć sok. Sok pomarańczowy odstawić pod przykryciem w chłodne miejsce do późniejszego wykorzystania. Laskę wanilii przeciąć wzdłuż i wyskrobać miąższ. Śmietanę, skórkę pomarańczową, miąższ wanilii wraz z laską oraz 65 g cukru włożyć do rondelka i doprowadzić do wrzenia. Gotować na wolnym ogniu przez 5 minut. Zdjąć rondeldek

z kuchenki i wyjąć laskę wanilii. Wycisnąć listek żelatyny i rozpuścić w gorącej miksturze. Umieścić silikonową formę na desce kuchennej itp. Zmielone pistacje umieścić w zagłębieniach formy, a następnie zalać śmietankową miksturą. Ostudzić do temperatury pokojowej, a następnie odstawić na co najmniej 6 godzin w chłodne miejsce. Aby przyrządzić malinowy spód, podgrzać w rondelku sok pomarańczowy, maliny i pozostały cukier. Następnie przetrzeć owoce przez sito do drugiego rondelka i ponownie zagotować. Zagęścić sos malinowy skrobią zmieszana z jedną łyżką wody. Sos malinowy rozprowadzić na 6 talerzach. Wyjąć panna cottę z zagłębień i umieścić na malinowym sosie. Przed podaniem każdą porcję udekorować maliną i posypać posiekanymi pistacjami.

Parfait z pestek dyni

Składniki (na 6 sztuk)

- 40 g pestek dyni
- 90 g cukru pudru
- 2 żółtka (rozmiar M)
- 2 łyżki oleju z pestek dyni
- 175 ml słodkiej śmietany

Czas przyrządzenia: ok. 20 minut (plus ok. 30 minut na utwardzenie i 6 godzin na zamrożenie)

Sposób przyrządzenia

Pestki dyni lekko uprażyć na małej patelni bez tłuszczu, a następnie wyjąć. Połowę cukru pudru wysypać na patelnię i stopić na złocisty karmel. Dodać pestki dyni i szybko wymieszać. Umieścić masę na kawałku papieru do pieczenia, rozsmarować i pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie rozdrobnić za pomocą siekacza kuchennego. Żółtka ubić z pozostałym cukrem pudrem, aż do uzyskania jasnożółtej, puszystej masy. Do masy dodać olej z pestek dyni i zmieszany krokant z pestek dyni, wymieszać za pomocą łyżki. Śmietanę ubić na sztywno i połączyć z masą. Umieścić formę silikonową na desce kuchennej itp. i rozprowadzić masę parfait w zagłębieniach. Przykryć folią spożywczą i wstawić na co najmniej 6 godzin do zamrażarki. Wyjąć z zamrażarki na około 15 minut przed podaniem. Odstawić na krótko do rozmrożenia, a następnie wycisnąć z zagłębień i podawać.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH © 2018 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH Wszystkie prawa zastrzeżone.