



# Miniforemki do pieczenia babki



Informacje o produkcie i przepis

## Drodzy Klienci!

Silikonowe miniforemki do pieczenia babki są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Dzięki temu babki dają się niezwykle łatwo wyjąć z foremek – ich natłuszczenie nie jest z reguły potrzebne.

Silikonowe miniforemki do pieczenia babki są bezpieczne dla żywności, odporne na działanie wysokich oraz niskich temperatur, nie odkształcają się ani nie przeciekają, a ponadto nadają się do stosowania bez blachy i do zmywania w zmywarce.

Życzymy Państwu smacznego!

## Zespół Tchibo

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 104569ASCE3X0X • 2019-08 • 389237

## Ważne wskazówki

- Foremki do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od  $-30^{\circ}\text{C}$  do  $+230^{\circ}\text{C}$ .
- Foremki do pieczenia nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika lub kuchenki mikrofalowej.
- Nie kroić potraw w foremkach ani nie używać ostrych przedmiotów.  
W przeciwnym razie foremki mogą ulec uszkodzeniu.
- Nie stawiać foremek do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
- Foremki do pieczenia można zmywać w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich 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.
  - Materiał, z jakiego wykonano foremki, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. 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 używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- ▷ Następnie wysmarować wewnętrzną powierzchnię foremek neutralnym olejem spożywczym.

# Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać foremki zimną wodą.
- Natłuszczanie 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 foremek ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim foremki. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.
- Przed wyjęciem babek z foremek do pieczenia należy pozostawić je na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje wolna przestrzeń pomiędzy muffinem a foremką.
- W miarę możliwości należy myć foremki do pieczenia od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

# Babka cytrynowa

**Składniki na 12 foremek**

**Przygotowanie: ok. 10 min | pieczenie: ok. 20 min**

**Jedna minibabka: ok. 175 kcal**

**Składniki na ciasto:**

2 małe cytryny ekologiczne

2 jajka (rozmiar M)

100 ml oleju słonecznikowego

miąższ z 1/2 laski wanilii

100 ml wody mineralnej

110 g cukru

sól

100 g mąki (typ 450)

2 łyżeczki proszku do pieczenia (8 g)

## **Składniki na polewę:**

8 łyżek cukru pudru

2 łyżki soku z cytryny

## **Przygotowanie**

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C (grzanie góra/dół) lub 180°C (termoobieg). Cytryny przemyć gorącą wodą, osuszyć i zetrzeć 2 łyżeczki skórki. W celu wypełnienia foremek postawić je na ruszcie z piekarnika.
2. Jajka, olej, skórkę cytryny, miąższ wanilii, wodę, cukier oraz 2 szczypty soli ubić trzepaczką na pianę.
3. Do piany dodać mąkę i proszek do pieczenia, przesiewając je przez sito, i energicznie wymieszać łopatką silikonową. Ciasta nie mieszać zbyt długo, aby nie stało się lepkie.

4. Ciasto przelać do foremek. Piec na środkowej szynie przez 15-20 min. Wypieki wyjąć z piekarnika i pozostawić w foremkach, aby trochę ostygły.
5. Babki wyjąć z foremek i pozostawić na kratce do stygnięcia ciast do całkowitego ostygnięcia. Aby przyrządzić polewę, w misce wymieszać cukier puder i sok z cytryny. Następnie ostygnięte wypieki polać polewą.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

**Numer artykułu: 389 237**