



Profesjonalny zestaw do wypieku wielopiętrowych babek

pl Informacje o produkcie i przepisy

Numer artykułu: 389 659

Powłoka antyadhezyjna

Trzy różnej wielkości formy do babek wyposażono w powłokę antyadhezyjną, dzięki czemu można z nich łatwo wyjąć gotowe wypieki.

Formy są łatwe w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- ▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie kroić wypieków w formach do pieczenia.
- ▷ Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć formy w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć formy do pieczenia, aby uniknąć plam. Formy **nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

- ▷ Przed użyciem należy dokładnie natłuścić formy do pieczenia (np. masłem, margaryną lub neutralnym olejem spożywczym) i ewentualnie posypać je dodatkowo mąką.
- ▷ **Gorących form dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.**
Gorące formy należy zawsze odstawiać na podkładkę odporną na działanie wysokich temperatur.

- ▷ Przed wyjęciem babek z form do pieczenia należy pozostawić je w formach na co najmniej 10 minut do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

Czyszczenie i przechowywanie

- ▷ W miarę możliwości należy czyścić formy do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Najtrudniejsze do usunięcia resztki ciasta można usunąć przy użyciu szczotki do zmywania o **miękkim włosiu**.
Formy **nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń**.
- ▷ Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć formy do pieczenia od razu po umyciu.
- ▷ Formy można przechowywać jedną w drugiej, dzięki czemu zajmują one niewiele miejsca. Przechowywać formy w suchym miejscu.

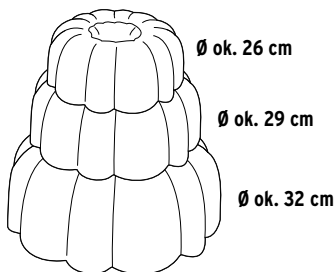


www.tchibo.pl/instrukcje

Made exclusively for:

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

Ciasta wielopoziomowe



Wchodzące w skład zestawu formy do pieczenia można stosować osobno lub w dowolnych kombinacjach.

Wiosenny tort babkowy (trzypiętrowy)

Składniki

Na dużą formę:

750 g miękkiego masła
+ niewielka ilość masła
do nasmarowania
formy

600 g cukru
trzcinyowego

3 opakowanie cukru
z wanilią burbońską

12 jajek (wielkość M)

1050 g mąki (typ 550)

1/2 łyżeczki soli

3 opakowania proszku
do pieczenia

450 ml mleka

Na średnią formę:

500 g miękkiego masła
+ niewielka ilość masła
do nasmarowania
formy

400 g cukru
trzcinyowego

8 jajek (wielkość M)

700 g mąki (typ 550)

2 szczypty soli

2 opakowania proszku
do pieczenia

300 ml mleka

60 g kakao w proszku

2 łyżki likieru pomarań-
czowego

Na małą formę:

250 g miękkiego masła
+ niewielka ilość masła
do nasmarowania
formy

200 g cukru
trzcinyowego

1 opakowanie cukru
z wanilią burbońską

4 jajka (wielkość M)

350 g mąki (typ 550)

szczypta soli

1 opakowanie proszku
do pieczenia

150 ml mleka

Ponadto (na polewę i do dekoracji):

250 g cukru pudru

2 łyżki syropu z czarnego bzu, 1 łyżka wody

100 g siekanych pistacji

kwiaty jadalne (np. kwiat bzu czarnego lub kwiat chabru)

Czas przyrządzenia: ok. 1 godzina 20 minut (plus czas na pieczenie i stygnięcie)

Sposób przyrządzania

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu), względnie 160°C (termoobieg). Wszystkie trzy formy do pieczenia nasmarować odrobiną masła.

Duża forma do pieczenia: miękkie masło utrzeć z cukrem trzcinowym i cukrem waniliowym w bardzo dużej misce za pomocą miksera ręcznego, aż do uzyskania kremowej konsystencji - cukier powinien się rozpuścić. Następnie pojedynczo dodawać jajka, ucierając aż do otrzymania puszystej masy. Dodać mąkę, sól, proszek do pieczenia i mleko, krótko i dokładnie wymieszać.

Wskazówka: Aby ułatwić sobie pracę, można rozdzielić składniki na dwie miski i przygotować dwie porcje ciasta, jedną po drugiej.

Przełożyć ciasto do dużej formy do pieczenia i piec ok. 75 minut na ruszcie na środkowej szynie piekarnika. Sprawdzić stopień upieczenia drewnianym patyczkiem. Jeżeli ciasto nie przykleja się już do drewnianego patyczka, wyjąć babkę z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia w formie na kratce do studzenia ciast.

Następnie z podanych składników przyrządzić ciasto **na średnią formę do pieczenia** zgodnie z opisem dla dużej formy do pieczenia. Przełożyć ciasto do średniej formy do pieczenia i piec ok. 60 minut na ruszcie na środkowej szynie piekarnika. Sprawdzić stopień upieczenia drewnianym patyczkiem. Jeśli próba zakończy się pomyślnie, wyjąć babkę z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia w formie na kratce do studzenia ciast.

Mała forma do pieczenia: wymieszać składniki w sposób opisany powyżej, przełożyć ciasto do formy i piec na ruszcie na środkowej szynie piekarnika ok. 45 minut. Sprawdzić stopień upieczenia drewnianym patyczkiem. Jeśli próba zakończy się pomyślnie, wyjąć babkę z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia w formie na kratce do studzenia ciast.

Następnie ostrożnie przewrócić ostudzone babki z form do pieczenia i ustawić je jedna na drugiej (od największej do najmniejszej) na paterze do ciast.

W celu przyrządzenia polewy dokładnie wymieszać cukier puder z syropem z czarnego bzu i 1 łyżką wody. Połączyć ją utworzoną z babek wieżę. Zanim polewa zastygnie, posypać ją posiekanymi pistacjami i udekorować jadalnymi kwiatami.

Soczysta babka marchewkowa z kremem limonkowo-serkowym

Składniki na małą formę (Ø ok. 26 cm)

Na ciasto:

600 g marchwi
1 niepryskana cytryna
150 g miękkiego masła + niewielka ilość masła do nasmarowania formy
200 g cukru trzcinowego
1 opakowanie cukru z wanilią burbońską
8 jajek (wielkość M)
600 g mielonych migdałów
1 łyżeczka zmielonego cynamonu
szczypta soli
1/2 opakowania proszku do pieczenia

Na krem:

50 g całych orzechów laskowych
20 g cukru trzcinowego
1 niepryskana limonka
40 g miękkiego masła
200 g serka śmietankowego
100 g cukru pudru

Czas przyrządzenia: ok. 45 minut (plus czas na pieczenie i stygnięcie)

Sposób przyrządzenia

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu), względnie 160°C (termoobieg). Małą formę do pieczenia nasmarować odrobiną masła.

Marchew oczyścić, obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Cytrynę dokładnie umyć i osuszyć. Skórkę zetrzeć na tarce o bardzo drobnych oczkach.

W celu przyrządzenia ciasta miękkie masło utrzeć z cukrem trzcinowym i cukrem waniliowym za pomocą miksera ręcznego, aż do uzyskania kremowej konsystencji - cukier powinien się rozpuścić. Pojedynczo dodawać jajka, ucierając aż do otrzymania puszystej masy.

Następnie dodać zmielone migdały, startą marchew, startą skórkę cytryny, cynamon, sól i proszek do pieczenia; krótko wymieszać.

Natychmiast przełożyć ciasto do formy do pieczenia i piec przez 45-60 minut na ruszcie na środkowej szynie piekarnika. Sprawdzić stopień upieczenia drewnianym patyczkiem. Jeżeli ciasto nie przykleja się już do drewnianego patyczka, wyjąć babkę z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia w formie na kratce do studzenia ciast. Następnie przewrócić babkę na kratkę do studzenia ciast i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

W celu przyrządzenia kremu posiekać grubo orzechy laskowe, na patelni z powłoką skarmelizować cukier trzcinowy, dodać orzechy laskowe, wymieszać. Przełożyć masę na papier do pieczenia i pozostawić do ostygnięcia.

W międzyczasie wyparzyć limonkę, osuszyć, zetrzeć skórkę na tarce o drobnych oczkach i wycisnąć sok. Przełożyć do miski i ubić wraz z serkiem śmietankowym, masłem i cukrem pudrem. Rozsmarować krem na cieście marchewkowym. Połamać masę nugatowo-orzechową i posypać nią krem.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone