



pl Informacje o produkcie i przepis

Foremki do ciastek korzennych Spekulatius

Drodzy Klienci!

Silikonowe foremki do ciastek Spekulatius są bardzo giętkie i wykazują właściwości antyadhezyjne. Dzięki temu wypieki bardzo łatwo oddzielają się od foremek - z reguły nie trzeba ich nawet natłuszczać.

Foremki do wypieku ciastek Spekulatius są dopuszczone do kontaktu z żywnością oraz odporne zarówno na działanie kwasów owocowych i wysokich/niskich temperatur, jak też na odkształcenia. Ponadto są zabezpieczone przed wyciekiem zawartości. Można je użytkować w piekarniku bez blachy do pieczenia i nadają się one do mycia w zmywarce do naczyń.








Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

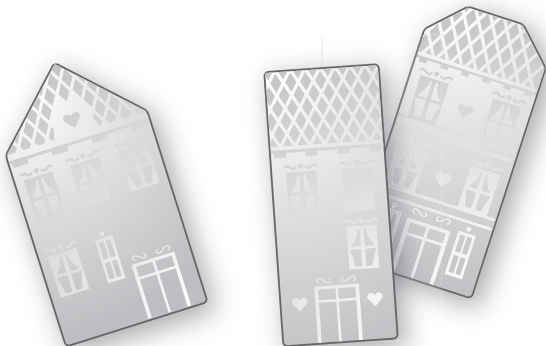
-  Foremki nadają się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-  Foremki nadają się do użytku w zamrażarce.
Nie wolno używać ich w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
-  Jeśli foremki są używane w gorącym piekarniku, należy chwytać je tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-   Nie wolno wystawiać foremek na działanie otwartego ognia, kłaść ich na płytach kuchennych/grzejnych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w foremkach ani używać w nich szpiczastych lub ostrych przedmiotów. Spowoduje to uszkodzenie foremek.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym należy umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ściernych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Foremki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy jednak układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni foremek może dojść do powstania ciemnych przebarwień. Przebarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać przy tym ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów. Foremki można również myć w zmywarce do naczyń. Nie należy jednak układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
 - ▷ Następnie za pomocą pędzelka wysmarować zagłębienia foremek neutralnym olejem spożywczym.
-

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia foremek zimną wodą.
- ▷ Ewentualnie za pomocą pędzelka lekko wysmarować zagłębienia foremek neutralnym olejem spożywczym. 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 należy wyjąć z piekarnika ruszt i ustawić na nim foremki. Ułatwia to późniejsze przenoszenie foremek.
- ▷ Przed usunięciem upieczonych ciastek z foremek należy pozostawić je na około 5 minut na ruszcie do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje warstwa powietrza między wypiekami a foremkami do pieczenia.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć foremki bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.



Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Wszystkie prawa zastrzeżone

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

Numer artykułu: 348 725

Marcepanowe ciastka Spekulatius

Składniki (na ok. 24 ciastka)

250 g mąki	1 szczypta zmielonych goździków
1 łyżeczka proszku do pieczenia	1 szczypta gałki muszkatołowej
150 g cukru	1 jajko
1 szczypta soli	125 g masła
1 łyżeczka zmielonego cynamonu	50 g masy marcepanowej
1 szczypta zmielonego kardamonu	

Dodatkowo: mąka do posypania powierzchni roboczej i foremek

Czas przyrządzenia: ok. 1 godziny (plus czas chłodzenia i pieczenia)

Przyrządzenie

1. Mąkę i proszek do pieczenia wsypać do miski. Dodać cukier, sól, przyprawy i jajko. Pokrojone na kawałki masło i pokruszony marcepan dodać do pozostałych składników.
2. Wszystkie składniki dobrze wyrobić mikserem ręcznym z hakami do wyrabiania ciasta, a następnie rękoma wyrobić gładkie ciasto. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odstawić na ok. 2 godziny w zimne miejsce.
3. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie góra/dół; termoobiegi: 160°C).
4. Posypać zagłębienia foremek niewielką ilością mąki. Następnie do każdego zagłębienia wcisnąć małą porcję ciasta i krótko rozwałkować wałkiem. Nadmiarowe ciasto usunąć ostrożnie za pomocą drewnianej lub plastikowej szpatułki.

5. Foremki z ciastem piec na środkowej szynie piekarnika przez ok. 15 minut.
Przed wyjęciem upieczonych ciastek z foremek należy pozostawić je na około 5 minut na ruszcie do ostygnięcia.
6. Aby wyjąć ciastka z foremek, ostrożnie pociągnąć za brzeg zagłębień, delikatnie wyjąć ciastka i odłożyć je na kratce do studzenia ciast do ostygnięcia.
7. Postępować w ten sposób, aż całe ciasto zostanie zużyte. Ciasto przechowywać w lodówce aż do chwili jego wykorzystania.



Materiał, z którego wykonano foremki, może sprawić, że w przypadku korzystania ze swoich sprawdzonych przepisów czas pieczenia może się skrócić nawet o 20%. Należy również przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.