



# Silikonowa forma do pieczenia „Choinka”






pl

Informacje o produkcie i przepis



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

## Ważne wskazówki

- Forma nadaje się do użytku w zakresie temperatur od  $-30^{\circ}\text{C}$  do  $+230^{\circ}\text{C}$ .
- Jeśli forma jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawice kuchenne itp.
-   Nie wolno stawiać formy na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w zagłębieniach formy ani używać w nich szpiczastych lub ostrych przedmiotów. Powodują one uszkodzenie formy.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować ostrych środków czyszczących ani gąbek 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.
  - Materiał, z którego wykonano formę, 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.
- 

## Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia formy zimną wodą.
- ▷ Następnie za pomocą pędzelka natłuścić zagłębienia formy do pieczenia olejem spożywczym.
- ▷ Przed napełnieniem zagłębień formy ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim formę. To ułatwia przeniesienie wypełnionej formy do piekarnika.
- ▷ Przed wyjęciem wypieku z zagłębień formy należy pozostawić formę na około 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem i silikonowymi zagłębieniami powstaje warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

# Przepis

## Składniki:

- 60 g miękkiego masła
- 120 g mąki
- 1 jajko
- 60 g brązowego cukru trzcinowego
- 50 g melasy
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 60 ml mleka

## Lukier do dekoracji:

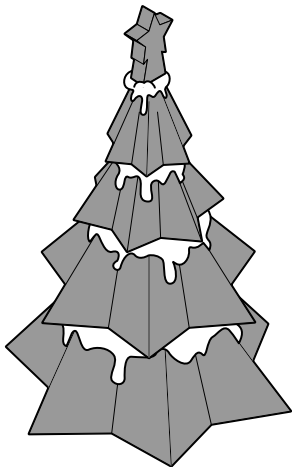
- 200 g cukru pudru
- ok. 5 łyżek wody
- perełki cukrowe

## Dodatkowe przybory kuchenne:

butelka do dekorowania lub rękaw cukierniczy

## Sposób przygotowania:

1. Nagrząć piekarnik do temperatury 180 °C.
2. Następnie starannie natłuścić zagłębienia formy.
3. Masło, cukier i melasę podgrzać w garnku cały czas mieszając, aż do całkowitego roztopienia wszystkich składników. Pozostawić do przestygnięcia.



4. Mąkę przesiać z przyprawą do piernika i dodać do wystudzonej masy maślano-cukrowej. Na koniec dodać mleko oraz jajko i zagnieść ciasto.
5. 3/4 ciasta wlać do zagłębień dobrze natłuszczonej formy do pieczenia.
6. Piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 20 minut. Ciasto nakłuć w najgrubszym miejscu drewnianym patyczkiem. Jeżeli ciasto się jeszcze klei, pozostawić je na dalsze 1-2 minuty w piekarniku.
7. Formę wyjąć z piekarnika i odstawić do wystygnięcia.
8. W tym czasie przygotować lukier, mieszając cukier puder z wodą i napełnić nim rękaw cukierniczy lub butelkę do dekorowania z małą okrągłą końcówką.
9. Pojedyncze ciasta wyjąć ostrożnie z formy.
10. Aby ułożyć ciasto w choinkę, zacząć od okrągłego kawałka ciasta jako podstawy drzewka. Połączyć go na górze odrobiną lukru i umiejscowić na nim największy kawałek w kształcie gwiazdy. Następnie nakładać po kolei następne kawałki ciasta w kształcie gwiazdy według zmniejszania się ich wielkości. Każdą warstwę posmarować lukrem w celu połączenia ciast i uzyskania efektu dekoracji „śniegiem”. Choinkę można teraz udekorować według upodobania kolorowymi perełkami cukrowymi, cukrem pudrem itp.



Gwiazdę na czubek choinki ewentualnie przyciąć nieco u podstawy i przymocować ją do choinki za pomocą wykałaczki. Udekorować lukrem.

---

**Numer artykułu:**  
**380 676**