



Zestaw do wypieku wielopiętrowych tortów

pl Informacje o produkcie i przepisy

Drodzy Klienci!

Państwa nowy zestaw do wypieku tortów składa się z trzech silikonowych form, których można również używać osobno. Na czas przechowywania formy silikonowe można umieścić jedna w drugiej, co pozwala na oszczędność miejsca.

Silikonowe formy są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu. Dzięki temu można niezwykle łatwo wyjąć gotowe wypieki – natłuszczanie form nie jest z reguły konieczne.

Silikonowe formy są dopuszczone do kontaktu z żywnością oraz odporne na działanie wysokich i niskich temperatur, jak też na odkształcenia. Ponadto są zabezpieczone przed wyciekami zawartości. Można je użytkować w piekarniku bez blachy do pieczenia i nadają się one do mycia w zmywarce do naczyń.

Do instrukcji dołączyliśmy dwa przepisy na pyszne torty, żeby mogli Państwo od razu wypróbować nowy zestaw form. Spody tortu można również przekładać innymi kremami. Zależy to tylko od Państwa fantazji!









Życzymy Państwu udanych wypieków i smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

-  Formy silikonowe nadają się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-   Formy nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Nie wolno używać ich w sposób niezgodny z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika lub kuchenki mikrofalowej.
-   Form nie wolno stawiać na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w formach ani używać w nich szpiczastych lub ostrych przedmiotów. Formy mogą zostać wówczas uszkodzone.
-  Gorących form dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.
-  Formy nadają się do mycia 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 form. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.
- Materiał, z którego wykonano formy, może sprawić, że w przypadku korzystania ze swoich sprawdzonych przepisów czas pieczenia może się skrócić nawet o 20%. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Przed pierwszym użyciem umyć formy w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Do czyszczenia nie stosować silnych środków czyszczących ani szpiczastych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia materiału, z którego wykonano formy.
 - ▷ Następnie za pomocą pędzelka natłuścić wewnętrzną powierzchnię form neutralnym olejem spożywczym.
-

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać formy zimną wodą.
 - ▷ Następnie za pomocą pędzelka natłuścić wewnętrzną powierzchnię form neutralnym olejem spożywczym.
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 spodów tortu należy pozostawić je w formach na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą tworzy się warstwa powietrza.
 - ▷ Aby wyjąć gotowe spody tortu z form, należy lekko rozchylić górną krawędź obręczy. Jeśli spody nie chcą się poluzować, należy ostrożnie przejechać grzbietem tępego noża lub podobnym przyborem wzdłuż krawędzi formy.
 - ▷ Przed przystąpieniem do napełniania form, można je umieścić na ruszcie kratkowym piekarnika. Ułatwia to transport napełnionych form.
 - ▷ W miarę możliwości formy należy umyć od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Zawsze jednak należy odczekać, aż formy wystarczająco ostygną.
-

Tort migdałowy z kremem twarogowym i morelami

Składniki na 18 kawałków

Składniki na ciasto:

6 jajek (rozmiar M)
szczypta soli
140 g cukru
90 g roztopionego masła
100 g zmielonych migdałów
100 g mąki
25 g skrobi spożywczej

Składniki na krem:

5 płatków białej żelatyny
200 g chudego twarogu
200 g kwaśnej śmietany kremowej
2 opakowania cukru waniliowego
50 g cukru
200 g moreli z puszki
200 ml słodkiej śmietany
100 g konfitury morelowej

Dodatkowo:

masło do natłuszczania formy
nietrujące i niepryskane kwiaty
do dekoracji (np. stokrotki, lawenda
i nagietki, a także małe róże)

Czas przyrządzenia: ok. 40 minut (plus czas pieczenia: ok. 25 minut,
czas studzenia: ok. 40 minut, czas wstępnego schładzania: ok. 15 minut
i czas schładzania: ok. 4 godzin)

Sposób przyrządzenia

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).
Nasmarować formę masłem.

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić z solą na sztywną pianę. Dodać połowę
cukru i kontynuować ubijanie do chwili, gdy kryształki cukru rozpuszczą się,
a masa ponownie stanie się zupełnie sztywna.

Żółtko utrzeć z pozostałym cukrem na puszystą pianę. Wlać płynne masło. Presiać zmielone migdały, mąkę i skrobię spożywczą (jeszcze nie mieszać!) i dodać pianę z białek. Dopiero teraz wymieszać wszystkie składniki. Ciasto rozdzielić równo między trzy formy i piec w piekarniku przez około 25 minut do uzyskania złoto-brązowego koloru. Wyjąć formy z piekarnika i w razie potrzeby ostrożnie przejechać grzbietem tępego noża wzdłuż krawędzi, aby oddzielić ciasto od formy. Następnie przewrócić formy na kratkę do studzenia ciast, wyjąć spody tortu i pozostawić je na kratce do całkowitego ostygnięcia. Używane formy umyć, ponieważ będą one później ponownie potrzebne.

W celu przyrządzenia kremu listki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Twaróg wymieszać ze śmietaną, cukrem i cukrem waniliowym (1 opakowanie). Morele z puszki przełożyć do sitka, odsączyć (zachować niewielką ilość soku) i pokroić w kostkę.

W rondelku podgrzać dwie łyżki stołowe soku morelowego. Wycisnąć żelatynę i podgrzać w ciepłym soku. Do żelatyny dodać jedną łyżkę stołową masy twarożkowej, wymieszać. Tak powstałą mieszkankę dodać do pozostałej masy twarożkowej, wymieszać i odstawić na około 15 minut w chłodnym miejscu. Śmietaną ubić z cukrem waniliowym (1 opakowanie) na sztywną masę. Połowę bitej śmietany wymieszać z galaretowacjącą masą twarożkową. Drugą połowę bitej śmietany odstawić w chłodnym miejscu.

Ostudzone spody tortu przeciąć poziomo na dwie połowy. Górną część każdego ze spodów umieścić z powrotem w umytych formach, przy czym powierzchnia cięcia powinna być skierowana do góry. W małym rondelku zagotować konfiturę morelową z dwiema łyżkami stołowymi wody. Wrzącą mieszkankę rozsmarować na spodach. Na warstwie konfitury ułożyć morele, a następnie rozprowadzić masę twarożkową. Na wierzchu ułożyć pozostałe spody i wszystkie trzy piętra tortu odstawić w chłodne miejsce na co najmniej 4 godziny.

Wyjąć z form poszczególne piętra tortu: w tym celu najpierw przejechać tęnym nożem wzdłuż krawędzi formy, następnie obrócić formę i ostrożnie wypchnąć ciasto z formy. Wierzch poszczególnych pięter tortu posmarować cienką warstwą pozostałej bitej śmietany, a następnie ułożyć piętra tortu jedno na drugim. Udekorować kwiatami i podawać.

Tort migdałowy z kremem z owoców leśnych i serka śmietankowego

Składniki na 18 kawałków

Składniki na ciasto:

6 jajek (rozmiar M)
szczypta soli
140 g cukru
90 g roztopionego masła
100 g zmielonych migdałów
100 g mąki
25 g skrobi spożywczej

Składniki na krem:

300 g owoców leśnych (mogą być mrożone)
7 płatków białej żelatyny
75 g cukru żelującego (2:1)
300 g serka śmietankowego
2 łyżeczki obranej skórki z niepryskanej cytryny
2 łyżki soku z cytryny
80 g cukru
250 ml śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego
200 g białej kuwertury

Dodatkowo:

masło do natłuszczenia formy
świeże jagody do dekoracji
cukier puder do posypania

Czas przyrządzenia: ok. 40 minut (plus czas pieczenia: ok. 25 minut, czas studzenia: ok. 40 minut, czas stygnięcia: ok. 20 minut i czas schładzania: ok. 5 godzin)

Sposób przyrządzenia

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).
Nasmarować formy masłem.

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić z solą na sztywną pianę. Dodać połowę cukru i kontynuować ubijanie do chwili, gdy kryształki cukru rozpuszczą się, a masa ponownie stanie się zupełnie sztywna.

Żółtko utrzeć z pozostałym cukrem na puszystą pianę. Wlać płynne masło. Presiać zmielone migdały, mąkę i skrobię spożywczą (jeszcze nie mieszać!) i dodać pianę z białek. Dopiero teraz wymieszać wszystkie składniki.

Ciasto rozdzielić równo między trzy formy i piec w piekarniku przez ok. 25 minut do uzyskania złoto-brązowego koloru. Wyjąć formy z piekarnika i w razie potrzeby ostrożnie przejechać grzbietem tępego noża wzdłuż krawędzi, aby oddzielić ciasto od formy. Następnie przewrócić formy na kratkę do studzenia ciast, wyjąć spody tortu i pozostawić je na kratce do całkowitego ostygnięcia. Używane formy umyć, ponieważ będą one później ponownie potrzebne.

W celu przyrządzenia kremu umyć i osuszyć owoce leśne. Owoce mrożone rozmrozić. Listki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Z owoców leśnych zrobić purée, przetrzeć je przez sitko, a następnie odważyć 150 g. Przełożyć do rondelka, dodać cukier żelujący, doprowadzić do wrzenia, następnie zdjąć z kuchenki i lekko przestudzić. W ciepłym purée rozpuścić listek żelatyny, a następnie ostudzić purée mieszając, aby nie powstał kożuch.

Serek śmietankowy wymieszać trzepaczką ze skórką cytryny, sokiem cytrynowym i cukrem. Pozostałą, odsączoną żelatynę przełożyć do rondelka i podgrzewać, mieszając, do uzyskania płynnej konsystencji. Do żelatyny dodać 1 łyżkę masy serowej, a następnie dodać tę mieszaninę do pozostałej masy serowej i wymieszać. 200 ml śmietany ubić z cukrem waniliowym (1 opakowanie) na sztywną masę i wymieszać z masą serową.

Ostudzone spody tortu przeciąć poziomo na dwie połowy. Górną część każdego ze spodów umieścić z powrotem w umytych formach, przy czym powierzchnia cięcia powinna być skierowana do góry. Na wierzchu rozsmarować masę serową, a na nią nałożyć kleksy przecieru z owoców leśnych i delikatnie wymieszać widelcem. Na wierzchu ułożyć pozostałe spody i wszystkie trzy piętra tortu odstawić w chłodne miejsce na co najmniej 4 godziny.

Wyjąć z form poszczególne piętra tortu: w tym celu najpierw przejechać tęnym nożem wzdłuż krawędzi formy, następnie obrócić formę i ostrożnie wypchnąć ciasto z formy.

Pokroić białą kuwerturę i stopić z pozostałą śmietaną nad kąpielą wodną. Polać polewą poszczególne piętra tortu i delikatnie rozprowadzić polewę na powierzchni grzbietem noża. Ułożyć piętra tortu jedno na drugim.

Udekorować tort, umieszczając świeże jagody w miękkiej polewie.

Przykryć i schładzać przez kolejną godzinę, następnie posypać cukrem pudrem i podawać.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Numer artykułu: 373 815

Made exclusively for:

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