



Formy do pieczenia ciast warstwowych w kształcie kwiatów



Informacje o produkcie i przepis

Numer artykułu: 370 616

Powłoka antyadhezyjna

Trzy formy do pieczenia posiadają powłokę antyadhezyjną, dzięki czemu można z nich łatwo wyjmować 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**.

Obsługa

- ▷ Przed użyciem należy nasmarować formy niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać je dodatkowo mąką.
- ▷ **Gorących form dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorące formy należy zawsze odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.

- ▷ Przed wyjęciem wypieków należy pozostawić je w formach aż do ostygnięcia (co najmniej 10 min). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formami do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

Czyszczenie

- ▷ 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**. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć formy do pieczenia zaraz po umyciu.
Formy **nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń**.
- ▷ Formy do pieczenia przechowywać w suchym miejscu.



www.tchibo.pl/instrukcje

Made exclusively for:

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

Double Chocolate Layer Cake

Składniki (na 16 sztuk)

Ciasto:

5 jajek (rozmiar M)
200 g cukru
2 opakowania cukru waniliowego
1 łyżeczka soli
400 ml maślanek
100 ml oleju słonecznikowego
200 ml gorącej wody
400 g mąki
1 opakowanie proszku do pieczenia
100 g kakao do pieczenia

Dekoracja:

100 g orzechów laskowych
100 g cukru
20 g masła

Krem:

6 płatków białej żelatyny
200 g białej kuwertury
25 g tłuszczu kokosowego
250 g serka mascarpone
1 łyżka ekstraktu waniliowego
500 ml śmietany
50 g cukru pudru

Dodatkowo:

masło do natłuszczenia formy
sos karmelowy

Czas przyrządzenia: ok. 40 minut (plus czas pieczenia: ok. 60 minut, czas stygnięcia: ok. 30 minut i czas schładzania: ok. 4 godzin)

Sposób przyrządzenia

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).
Trzy formy do pieczenia dokładnie nasmarować masłem.

W celu przyrządzenia ciasta jajka, cukier, cukier waniliowy, sól, maślanek, olej i gorącą wodę utrzeć w misce. Pozostałe składniki ciasta wymieszać w drugiej misce, a następnie dodać do utartych składników i wymieszać.

Do przyrządzenia ciasta warstwowego potrzebnych będzie sześć spodów. W tym celu należy najpierw rozdzielić około 280 g ciasta na trzy formy do pieczenia i piec przez około 9 minut. Następnie wyjąć formy do pieczenia z piekarnika i w razie potrzeby ostrożnie podważyć nożem krawędzie gotowych spodów. Następnie wyjąć je na kratkę do studzenia ciast, obracając formę do góry dnem. Formy do pieczenia umyć, osuszyć i ponownie nasmarować masłem. Następnie napełnić je pozostałą częścią ciasta i upiec trzy kolejne spody, zgodnie z powyższym opisem.

W celu przyrządzenia dekoracji uprażyć orzechy laskowe na patelni bez tłuszczu, a następnie odstawić na bok. Cukier rozpuścić na patelni na złocistożółty kolor. Natychmiast dodać masło i - gdy tylko się rozpuści - wsypać orzechy laskowe i wymieszać. Masę orzechową umieścić na papierze do pieczenia i pozostawić do stężenia. Następnie grubo posiekać.

W celu przyrządzenia kremu namoczyć żelatynę w zimnej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pokroić białą kuwerturę i stopić z tłuszczem kokosowym nad kąpielą wodną. Wymieszać za pomocą trzepaczki z mascarpone i ekstraktem waniliowym. Odsączoną żelatynę podgrzewać w garnku, dopóki się nie rozpuści. Dodać łyżkę stołową masy mascarpone, a następnie tę mieszankę dodać do reszty kremu mascarpone. Schładzać mieszankę przez około 15 minut. Ubić śmietanę i wymieszać z galaretowacującym kremem mascarpone.

Na każdy ze spodów nałożyć ok. 160 g kremu - nie rozprowadzając kremu aż do krawędzi - i ułożyć je jeden na drugim. Resztę kremu rozsmarować na spodzie znajdującym się na wierzchu, skropić około 3 łyżkami sosu karmelowego i na koniec nałożyć masę nugatową. Przed podaniem odstawić do schłodzenia na co najmniej 4 godziny.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone