

Tchibo

Przyrząd do ciastek 3 w 1

pl Informacje o produkcie

Numer artykułu: 665 520

Ważne wskazówki

- Produkt nie jest zabawką! Należy go używać wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Przyrząd do ciastek nadaje się do wykrawania i stemplowania ciastek i pierników.
- Aby dany motyw został optymalnie wytłoczony, ciasto musi być zimne. Ciasto nie może być rozwałkowane zbyt cienko. Rozwałkować ciasto na grubość co najmniej ok. 5-6 mm.
- W przypadku przepisów na ciasto silnie wyrastające wytłoczony motyw ulega zniekształceniu podczas pieczenia.
- Naciskać ostrożnie i nie wywierać zbyt dużego nacisku na stempelek do ciastek. W przeciwnym razie wycięte ciasto zostanie zbyt spłaszczzone.
- Ostrożnie umieścić wykrojone ciasteczka na blasze za pomocą łopatki do nakładania ciasta, płaskiego noża lub podobnego przyrządu, aby uniknąć zniekształcenia motywów. Można również wyciąć ciastka bezpośrednio na papierze do pieczenia i po prostu usunąć brzegi ciasta.
- Piec ciastka zaraz po wykrojeniu, aby wzór nie rozpułną się.

Rada: Najlepiej pracuje się z ciastem wyjętym prosto z lodówki. Jeśli ciasto nie będzie odpowiednio schłodzone, wówczas trudniej będzie oddzielić je od wykrawaczy lub stempelków. W takiej sytuacji lepiej odstawić ciasto ponownie do lodówki i sięgnąć po inną, schłodzoną porcję ciasta.

Jeśli mimo to ciasto będzie przywierać do wykrawaczy lub stempelków do ciastek, należy przed wykrawaniem dodatkowo posypać je mąką.

Czyszczenie i pielęgnacja

- ▷ **Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu** umyć wykrawacze, wałek do stemplowania i jego pokrywkę w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- ▷ Pozostałości ciasta na konturach wykrawacza, wałka do stemplowania i pokrywki można usunąć za pomocą miękkiej szczotki do zmywania.
- ▷ Przyrząd do ciastek nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie umieszczać wałka do stemplowania ani pokrywki nad spiralą grzewczą.
- ▷ Dokładnie wysuszyć wykrawacze od razu po umyciu.

Przepis na ciastka maślane

Składniki

250 g miękkiego masła	250 g mąki
1 jajko	125 g skrobi spożywczej
125 g cukru	1/2 opak. proszku do pieczenia
1 opak. cukru waniliowego	2 łyżki śmietany
szczypta soli	mąka do posypania powierzchni roboczej

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut (plus wyrastanie i pieczenie)

Sposób przyrządzenia

1. Masło z jajkiem, cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli utrzeć mikserem na puszystą masę.
2. Mąkę wymieszać ze skrobią spożywczą i proszkiem do pieczenia, dodać do masy i wraz ze śmietaną zagnieść na jednolite ciasto. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na godzinę do lodówki.
3. Rozgrzać piekarnik do temperatury 175°C (termoobieg 150°C). Na stolnicy posypanej mąką równomiernie rozwałkować ciasto na grubość ok. 5-6 mm. Użyć stempelka do ciastek, aby wytłoczyć żądany wzór w cieście, a następnie wyciąć ciastko go za pomocą wykrawaczy.
4. Wycięte ciastka ostrożnie wyjmować z wykrawaczy i umieszczać na wyłożonej papierem do pieczenia zimnej blasze.

Piec w piekarniku przez ok. 12-15 minut. Ciastka należy do-
glądać podczas pieczenia, aby za mocno się nie przypiekły!

Rada: Po upieczeniu można udekorować ostudzone ciastka lukrem lub polewą czekoladową według uznania.

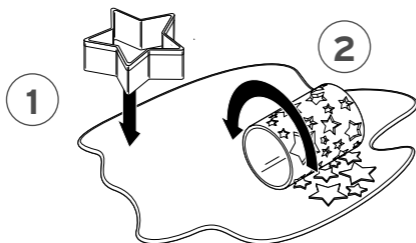
Przepis:

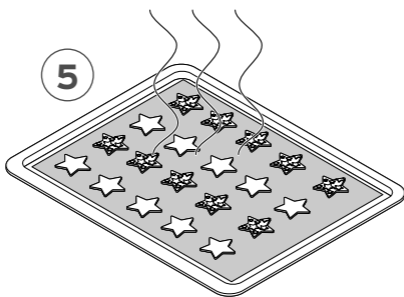
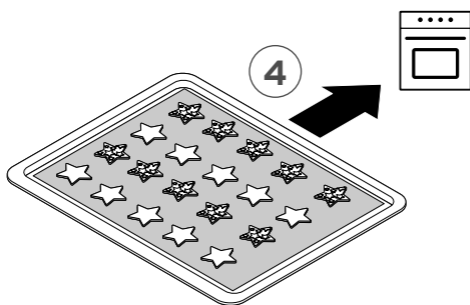
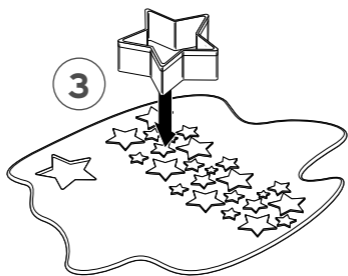
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

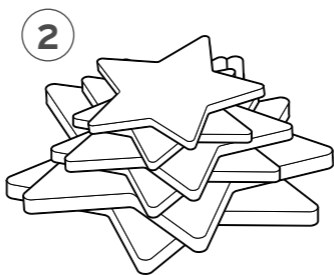
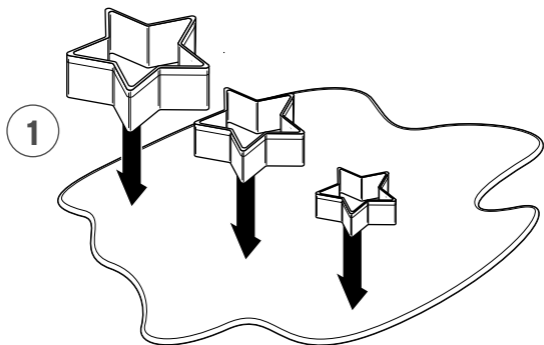
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone.

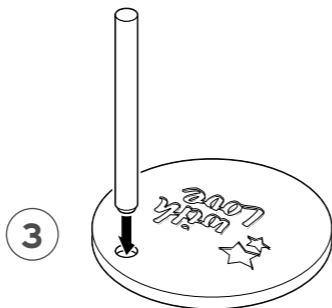
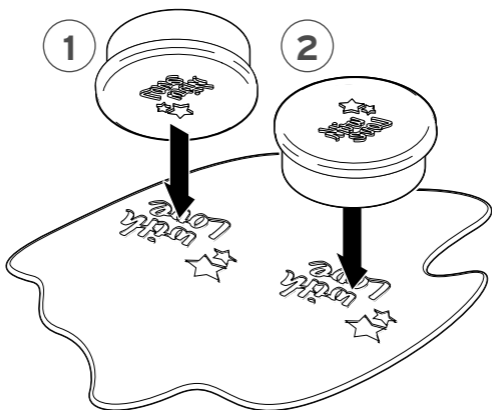
Różne wzory ciastek







Rada: Skleić ciastka lukrem lub polewą czekoladową. Ułożyć je w sposób pokazany na rysunku u góry. Im więcej ciastek, tym wyższa choinka.



Rada: Aby użyć ciastek później jako zawieszek na prezenty lub ozdób choinkowych, należy po prostu wyciąć przed pieczeniem mały otwór na górze do zawieszenia (np. za pomocą słomki do picia itp.).

