

FORMY DO PIECZENIA KAISER® - Warto wiedzieć!



1. ZANIM CIASTO ZNAJDZIE SIĘ W PIECU

Formę przede wszystkim dobrze natłuścić (dotyczy to również form z powłoką nieprzywierającą). Do natłuszczenia użyć masła lub margaryny (nie używać oleju /oliwy).

Aby warstwa tłuszczu spełniła swoją rolę i nie połączyła się zbyt szybko z ciastem, najlepiej przed waniem ciasta do formy, umieścić ją na chwilę w lodówce.

Wykładając formę papierem do pieczenia, nie musimy jej już natłuszczać i oszczędzamy czas przeznaczony na mycie.

Przed włożeniem formy do piekarnika, piekarnik dobrze nagrzać
- zgodnie z temperaturą podaną w przepisie.



2. PODCZAS PIECZENIA

Zawsze stawiać formę na tzw. kratce, ruszcie. Nigdy nie stawiać na dnie piekarnika lub blasze.

Środek formy powinien być środkiem piekarnika.

Jeśli ciasto zaczyna się za bardzo rumienić, przykryć je aluminiową folią.

Kilka minut przed upływem podanego w przepisie czasu pieczenia, sprawdzić ciasto (w jego najwyższym punkcie) za pomocą drewnianej wykałaczki. Jeśli wykałaczka jest sucha, ciasto jest gotowe.

Poleca Galeria Form Kuchennych – Port z widokiem na kuchnię i jadalnię!

PORTFORM.PL





3. PO UPIECZENIU

Po upieczeniu studzić ciasto przez ok. 3 minuty.
Następnie można wyciągnąć ciasto z formy i zostawić do dalszego wystygnięcia na kratce.
Rada: Ciasto biszkoptowe wyciągnąć z formy od razu po wyjęciu z pieca.



4. CZYSZCZENIE

Formy Kaiser najlepiej myć od razu po pieczeniu.
Ewentualne resztki ciasta pozostałe na blasze pozwolą się łatwiej usunąć.

Form Kaiser nie zmywać w zmywarce!

Myć pod gorącą, bieżącą wodą używając miękkiej szmatki i płynu do zmywania.

Wyjątek: stanowią seria EASY i Cuisine Line.

Te formy i blaszki można myć w zmywarkach,
choć - dla przedłużenia żywotności form - zaleca się mycie ręczne.

Do mycia i usuwania ewentualnych resztek ciasta z formy,
nie używać ostrych narzędzi oraz środków chemicznych zawierających substancje ściernące.

źródło: www.kaiser-backform.de

Poleca Galeria Form Kuchennych – Port z widokiem na kuchnię i jadalnię!

PORTFORM.PL

