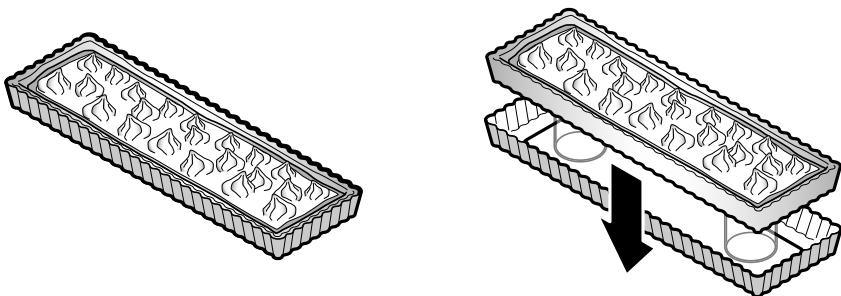


Forma do tarty Forma na tarte Piteforma Tart kalibi



pl Informacje o produkcie

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

Produkt nadaje się tylko do ciast na tartę, **nie nadaje się do płynnych ciast**. Istnieje ryzyko wypłynięcia płynnego ciasta!

Forma do tarty przeznaczona jest do użytku w piekarniku w temperaturze do +230°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!

Z gorącą formą do pieczenia należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!**

Powłoka antyadhezyjna

Forma i dno pokryte są powłoką antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie gotowego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów i nie kroić w formie żadnych potraw. Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem / Czyszczenie

▷ Umyć formę oraz dno w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć obie części, aby uniknąć plam. Forma i dno **nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

- ▷ Przed użyciem wysmarować formę oraz dno masłem lub margaryną. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- ▷ Umieścić spód w otworze formy. Podczas napełniania formy ciastem należy uważać, aby spód się nie przesunął.
- ▷ Przed wyjęciem tarty z formy należy odczekać, aż tarta i forma ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między spodem tarty a formą do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
- ▷ Aby wyjąć tartę, należy postawić formę na żaroodpornych przedmiotach, nieco mniejszych niż otwór na spodzie, np. 2 kieliszkach.
- ▷ W razie potrzeby poluzować brzegi tarty, używając skrobaka do ciasta z gumową końcówką lub podobnego przedmiotu i ostrożnie zdjąć rant formy w dół.
- ▷ Następnie za pomocą skrobaka do ciasta ostrożnie oddzielić tartę od spodu formy.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć formę oraz spód bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Od razu po umyciu osuszyć formę i spód i przechowywać obydwa elementy w suchym miejscu.

sk Informácia o výrobku

Dôležité upozornenia o používaní

Výrobok je vhodný len na cesto na tarte, **nie je vhodný na tekuté cestá**. Hrozí nebezpečenstvo vytečenia!

Forma na tarte je vhodná na používanie v rúre na pečenie do +230 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!

S horúcou formou na tarte manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Nepríľnavá vrstva

Forma a dno sú vybavné nepríľnavou vrstvou, aby sa upečený tarte z nej dal ľahko vybrať. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

▷ Na ochranu nepríľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení ostré ani špicaté predmety a vo forme nekrájajte pokrmy. Ak by sa tarte predsa len trochu prilepila k forme, uvoľnite ho pomocou stierky s gumovým okrajom alebo pod.

Pred prvým použitím / Čistenie

▷ Formu a dno umyte horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Následne oba diely hneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma a dno **nie sú vhodné do umývačky riadu**.

Používanie

- ▷ Formu a dno pred použitím trochu vymastite maslom alebo margarínom. Príp. ich dodatočne posypte múkou.
- ▷ Dno položte na otvor vo forme. Pri plnení cestom dbajte na to, aby sa dno nevyšmyklo.
- ▷ Skôr než tarte vyberiete z formy, nechajte tarte a formu na pečenie vychladnúť. Za tento čas sa hotové cesto stabilizuje a medzi tarte a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu pri vyberaní tarte postavte na teplovzdorné predmety, ktoré sú o niečo menšie ako otvor na dne formy, napr. na 2 kalíšky na pálenku.
- ▷ Tarte na okraji uvoľnite príp. stierkou s gumovým otvorom a pod. a okraj formy opatrne stiahnite nadol.
- ▷ Následne stierkou na cesto opatrne uvoľnite tarte z dna.
- ▷ Formu a dno podľa možnosti čo najskôr po použití umyte, vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Formu a dno po umytí hneď osušte a oba diely uschovajte na suchom mieste.

hu Termékismertető

Fontos tudnivalók a használatához

A termék csak pitéstészáthoz használható, **folyékony tésztákhoz nem alkalmas**. Szivárgásveszély áll fenn!

A piteforma kizárólag sütőben használható +230 °C-ig. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!

A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát. **Égési sérülések veszélye!**

Tapadásgátló bevonat

A piteforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a tisztítást.

▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy tisztításhoz, továbbá ne vágja fel az ételt a piteformában. Amennyiben a tészta leragadna, az eltávolításához gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt / Tisztítás

▷ Tisztítsa meg a formát és az alját meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd törőlje szárazra mindkét részét, így nem lesznek foltosak. Sem a forma, sem az alja **nem tisztítható mosogatógépben**.

Használat

- ▷ A használat előtt kenje ki a formát és az alját némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezzé is ki.
- ▷ Helyezze a sütőformát alját a formába a lyuk fölé. Ügyeljen arra, hogy a tészta betöltősekor a forma alja ne csússzon el.
- ▷ Mielőtt kivesszi a pitét a formából, hagyja a tésztát és a piteformát lehűlni. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a forma között.
- ▷ A kivételhez állítsa a formát olyan hőálló tárgyra, melyek valamivel kisebbek, mint a lyuk a forma alján, pl. 2 pálinkás pohárra.
- ▷ Szükség esetén egy gumis éllel ellátott spatulával vagy hasonlóval válassza le a tésztát a forma oldaláról, és húzza le óvatosan a forma szélét.
- ▷ Végül egy spatulával emelje le óvatosan a tésztát a forma aljáról.
- ▷ A formát és az alját lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. Ezután azonnal törölje szárazra a formát és az alját, és mindkét részt száraz helyen tárolja.

tr Ürün bilgisi

Kullanım ile ilgili önemli bilgiler

Ürün sadece tart hamuru için uygundur, **sıvı hamurlar için uygun değildir**. Sızıntı riski var!

Tart kalıbı +230 °C sıcaklığa kadar fırında kullanıma uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için kalıp ve tabanı yapışmaz kaplamayla kaplanmışır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

▷ Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın ve tart kalıbın içerisinde yiyecekleri kesmeyin. Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi / Temizleme

▷ Kalıbı ve tabanı sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin. Her iki parçayı leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın. Kalıp ve taban **bulaşık makinesinde yıkanma için uygun değildir**.

Kullanım

- ▷ Kalıbı ve tabanı, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▷ Tabanı kalıptaki deliğin üzerine yerleştirin. Hamuru doldururken tabanın kaymadığından emin olun.
- ▷ Tartı kalıptan çıkarmadan önce, tart ve fırın kalıbını soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve tart ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Tartı, tabandaki delikten biraz daha küçük olan ısıya dayanıklı nesneler üzerine çıkarmak için yerleştirin, örn. 2 Shot bardağı.
- ▷ Gerekirse kenardaki tartı çözün. Kauçuk dudaklı bir hamur spatulası vb. ile kalıbın kenarını dikkatlice aşağı çekin.
- ▷ Daha sonra tartı bir spatula ile tabandan dikkatlice kaldırın.
- ▷ Kalıbı ve tabanını mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, bu şekilde hamur kalıntıları daha kolay çözülür. Durulamadan hemen sonra kalıbı ve tabanı kurutun ve her iki parçayı da kuru şekilde saklayın.

Tarta rabarbarowa z bezą

Składniki na kruche ciasto:

130 g mąki
50 g zmielonych migdałów
30 g cukru
1 szczypta soli
1 żółtko
90 g zimnego masła

Składniki na nadzienie:

750 g rabarbaru
125 ml soku jabłkowego
50 ml syropu rabarbarowego (lub grenadyny)
1 łyżka cukru
30 g skrobi spożywczej

Składniki na bezę:

2 białka
1 szczypta soli
100 g cukru

Przyrządzenie:

- Energicznie zagnieść wszystkie składniki na kruche ciasto do uzyskania gładkiej masy. Ciasto zawinąć w folię spożywczą lub woskowiijkę i schłodzić przez co najmniej 1 godzinę. Po schłodzeniu rozwałkować ciasto i wyłożyć nim natłuszczoną i oprószoną mąką formę do tarty (również brzegi). Spód nakłuć kilkakrotnie widelcem. Następnie przykryć ciasto papierem do pieczenia, na wierzchu ułożyć ceramiczne fasolki do pieczenia* lub suszone nasiona roślin strączkowych i piec na ślepo w nagrzanym piekarniku (grzanie góra/dół 180°C) przez ok. 10 minut.
- W międzyczasie przygotować nadzienie. Rabarbar umyć, obrać i pokroić na małe kawałki. Sok jabłkowy, syrop rabarbarowy, cukier i kawałki rabarbaru umieścić w garnku i gotować przez ok. 10 minut do uzyskania compote (deser z gotowanych w cukrze owoców, świeżych lub suszonych). Skrobię spożywczą wymieszać z odrobiną wody do uzyskania gładkiej konsystencji, dodać do compote i zagotować. Następnie odstawić compote do lekkiego ostygnięcia.
- Przestudzone compote rozprowadzić równomiernie na podpieczonym spodzie i piec tartę przez kolejne 30-35 minut.
- Aby przygotować bezę, białka z solą ubić na sztywną pianę, powoli dodając cukier. Całość ubijać do momentu rozpuszczenia się cukru i uzyskania błyszczącej masy.
- Ubitą pianę przełożyć do rękawa cukierniczego i równomiernie wycisnąć na tartę małe bezy. Następnie podpiec krótko w piekarniku (ok. 5 minut), aż bezowe wierzchołki staną się złotobrązowe.

* Ceramiczne fasolki do pieczenia są przeznaczone do wstępnego wypiekania na ślepo, tzn. do obciążania ciasta podczas pieczenia. Zapobiegają powstawaniu pęcherzyków i marszczeniu się spodu ciasta oraz zapewniają optymalną dystrybucję ciepła.

Rebarborový tarte so snehovými pusinkami

Na krehké cesto:

130 g múky
50 g mletých mandlí
30 g cukru
1 štipka soli
1 žltok
90 g studeného masla

Na plnku:

750 g rebarbory
125 ml jablkovej šťavy
50 ml rebarborového sirupu (alebo sirupu z granátových jablák)
1 PL cukru
30 g škrobovej múčky

Na snehové pusinky:

2 bielka
1 štipka soli
100 g cukru

Príprava:

- Na krehké cesto rýchlo premiešajte všetky prísady, kým sa nevytvorí poddajné cesto. Následne cesto zabaľte do fólie alebo voskovej utierky a odložte na minimálne 1 hodinu do chladu. Po ochladzovacej dobe cesto rozvalkajte a vyložte nim vymastenú a múkou posypanú formu na tarte až po okraj. Dno párkrát poprepichujte vidličkou. Následne cesto prikryte papierom na pečenie, zaťažte keramickými fazuľami* alebo sušenými strukovinami a pečte v predhriatej rúre (horný/spodný ohrev 180 °C) cca 10 minút.
- Medzitým si pripravte plnku. Na to rebarboru očistite, olúpte a pokrájajte na malé kúsky. Jablkovú šťavu, rebarborový sirup, cukor a kúsky rebarbory vložte do hrnca a cca 10 minút uvarte na kompót. Škrobovú múčku vymiešajte s trochou vody do hladka, pridajte do kompótu a nechajte povariť. Kompót následne nechajte trochu vychladnúť.
- Kompót rovnomerne rozdeľte na predpečené cesto a tarte pečte ďalších 30 až 35 minút.
- Na snehové pusinky vyšľahajte bielka so soľou a pomaly do zmesi prispývajte cukor. Zmes šľahajte, kým sa cukor nerozpustí a zmes sa nezačne lesknúť.
- Bielkový sneh naplňte do cukrárskeho vrecka a na tarte ním vytvorte pravidelné kopčeky. Následne krátko pečte v rúre (cca 5 minút), kým snehové pusinky nebudú zlatohnedé.

* Keramické fazule na pečenie sú určené na „slepé“ pečenie, tzn. na zaťaženie cesta počas pečenia. Zabraňujú tvorbe vzduchových bublín, zmršťovaniu korpusu a zabezpečujú rovnomerne rozloženie tepla.

Rebarbarás habcsók pite

A linzertésztahoz:

130 g liszt
50 g darált mandula
30 g cukor
1 csipet só
1 tojássárgája
90 g hideg vaj

A töltelékhez:

750 g rebarbara
125 ml almalé
50 ml rebarbara szörp (vagy grenadine szörp)
1 ek. cukor
30 g étkezési keményítő

A habcsókhoz:

2 tojásfehérje
1 csipet só
100 g cukor

Elkészítés:

- A linzertésztahoz gyúrja össze valamennyi hozzávalót egy sima tésztává, majd állítsa a tésztát fóliába vagy méhviasz kendőbe csomagolva legalább 1 órára a hidegre. A hűtési idő után nyújtsa ki a tésztát és tegye a margarinnal vagy vajjal kikent, kilisztezett formába úgy, hogy egészen a pereméig érjen. Szurkálja meg a tésztát alját pár helyen villával. Végül a tésztát fedje le sütőpapírral, töltsön bele kerámia sütőbabot* vagy száritott hüvelyeseket, és süsse vakon az előmelegített sütőben (alsó-felső sütés 180 °C) kb. 10 percig.
- Közben készítse el a tölteléket. Ehhez a rebarbát tisztítsa meg, hámozza meg és vágja fel kisebb darabokra. Tegye egy edénybe az almalevet, a rebarbara szörpöt, a cukrot és a rebarbaradarabokat, és főzze kb. 10 percig kompóttá. Keverje simára az étkezési keményítőt egy kevés vízzel, adja a kompóthoz és forralja fel. Majd végül hagyja a kompótot kissé lehűlni.
- Ossza el egyenletesen a kompótot az elősütött tésztaaljon és süsse tovább a pitét kb. 30-35 percig.
- A habcsókhoz verje fel a tojásfehérjét a sóval kemény habbá, és közben lassan szitálja hozzá a cukrot. A tojásfehérje masszát addig verje fel, amíg a cukor elolvad és a massa fényes lesz.
- Töltse a felvert tojásfehérjét egy hanzsákba és nyomjon egyenletes habcsókokat a pitére. Végül süsse még egy kicsit (kb. 5 percig) a sütőben, amíg a habcsókok aranybarnák lesznek.

* A kerámia sütőbab vakon sütéshez használható, azaz a tésztá lenyomására szolgál sütés közben. Megakadályozza a hőlyagképződést, a tésztá felpusodását, és optimális hőeloszlást biztosít.

Ravent-Beze-Tart

Hamur için:

130 gr un
50 gr öğütülmüş badem
30 gr şeker
1 tutam tuz
1 yumurta sarısı
90 gr soğuk tereyağı

Doğu için:

750 gr ravent
125 ml elma suyu
50 ml ravent şurubu (veya grenadin şurubu)
1 YK şeker
30 gr gıda nişastası

Beze için:

2 yumurta akı
1 tutam tuz
100 gr şeker

Hazırlanışı:

- Hamur için tüm malzemeleri hızlı bir şekilde pürüzsüz bir hamur haline getirin. Daha sonra bir folyo veya balmumu bezine sarılmış hamuru en az 1 saat soğutun. Soğutma süresinden sonra hamuru açın ve yağlanmış ve un serpilmiş tart kalıbın kenarına kadar yerleştirin. Tabana çatalla birkaç defa delikler açın. Daha sonra hamuru fırın kağıdı ile örtün, seramik fırın fasulyesi* veya kuru baklagiller ile üzerini doldurun ve önceden ısıtılmış bir fırında (üst/alt ısı 180 °C) yakl. 10 dakika kör pişirin.
- Bu arada iç malzemeyi hazırlayın. Bunun için ravent'i temizleyin, soyun ve küçük parçalara ayırın. Elma suyu, ravent şurubu, şeker ve ravent parçalarını bir tencereye koyun ve yakl. 10 dakika boyunca komposto şeklinde kaynatın. Gıda nişastasını biraz suyla karıştırın, kompostoya ekleyin ve kaynatın. Daha sonra kompostoyu biraz soğumaya bırakın.
- Kompostoyu önceden pişirilmiş hamur tabanına eşit olarak yayın ve tartı 30 ila 35 dakika daha pişirin.
- Beze için yumurta beyazlarını sertleşene kadar tuzla çırpın ve şekerin yavaşça damlamasına izin verin. Şeker eriyene ve parlayana kadar karışımı çırpın.
- Yumurta beyazlarını bir püskürtücüye doldurun ve tart üzerine eşit lekeler halinde püskürtün. Ardından beze uçları altın kahverengi olana kadar kısa bir süre fırında pişirin (yaklaşık. 5 dakika).

* Seramik kuru fasulye kör pişirme içindir, pişirme işlemi sırasında hamurun üzerinde ağırlık olması için amaçlanmıştır. Hamur tabanının kabarmasını ve büzülmesini önler ve optimum ısı dağılımını sağlar.