

Formy do pieczenia i tortownice



Miód chili i cytry

Opis wskazówki

Czemu nasze ciasta czasem w nowej formie dopieczenia zachowują się inaczej niż zwykle?

Czemu nasze ciasta czasem w nowej formie dopieczenia zachowują się inaczej niż zwykle? Jest to związane z rodzajem formy do pieczenia jakiej użyliśmy, Oczywiście możemy mówić o grubościach ścianek i innych właściwościach metalu, szkła czy ceramiki. Najczęściej jednak pieczemy w zwykłych, ogólnie dostępnych i tanich formach z blachy. Jeżeli używacie form pokrytych powłoką czarną lub szarą to nie ma znaczenia czy forma jest nowa czy używana i już wypalona. Jednak gdy kupimy nowa błyszcząca metalową formę musimy się liczyć z tym, że nasz wypiek będzie się piekł dłużej niż w starej wysłużonej. Podczas wypiekania bab drożdżowych na święta mieliśmy zarówno używane już spatynowane formy ale i ze dwie trzy nowe kupione z uwagi na nowy kształt i wielkość. Okazało się, że te nowe spowolniły znacząco czas wypieku, baby wyszły w nich ciut bledsze i trzeba było zakrywać ich wierzch żeby się nie spaliły.