Anleitung: Backmischungen im Glas

Instrukcje Nie. 1302

Poziom trudności: Początkujący

Mieszanki do pieczenia w słoiku to najnowszy trend w kreatywnym gotowaniu. **Wystarczy prosty przepis** na **muffiny**, **ciasteczka**, domowe **batoniki musli** lub **ciasteczka brownies**, **ozdobna butelka lub słoik na przetwory** oraz trochę **materiału do dekoracji** - i już mamy pyszny pomysł na prezent lub ładną ozdobę kuchennej półki. Poniżej zdradzamy, jak w prosty sposób przygotować własną mieszankę do pieczenia w słoiku.



To takie proste:

Układanie składników

1. Wybierz **przepis**. Aby uzyskać najlepszy efekt, ważne jest, aby składniki były jak najbardziej **kolorowe**. Najlepiej nadaje się do tego brązowy cukier, różne rodzaje czekolady, kakao, suszone owoce, orzechy, kolorowe posypki, cukierki itp.

2. Następnie potrzebny będzie odpowiedni **słoik** lub podłużny **szklany** pojemnik na suche składniki (np. szklane butelki VBS "Milk" lub słoiki VBS "Mini"). Pojemnik należy wcześniej **dobrze umyć i wysuszyć**. Należy również zwrócić uwagę na instrukcje dotyczące ilości - **słoiki powinny być wypełnione po brzegi**, w przeciwnym razie poszczególne warstwy będą się przesuwać. Jeśli słoik jest zbyt duży, można nieco szczodrzej posypać go posypkami, wiórkami lub czekoladą. Pomoże to zachować proporcje podane w przepisie.

3. Teraz ważne jest, aby składniki były **ułożone dekoracyjnie** . Upewnij się, że kolory składników ułożonych bezpośrednio obok siebie są różne, aby uzyskać lepszy efekt wizualny. Jeśli masz duże ilości składników w jednym kolorze (np. mąki), możesz je ponownie podzielić i rozłożyć między kolorowymi warstwami innych składników. Jeśli w przepisie znajdują się niewielkie ilości soli, sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia, można je wymieszać z mąką.

Lekkie i miękkie składniki w przepisie, takie jak mąka lub kakao w proszku, powinny być rozprowadzane na **dole warstw, jeśli to możliwe**, podczas gdy **ciężkie i twarde składniki** lepiej nadają się do **górnych warstw**. Każda warstwa powinna być maksymalnie dociśnięta (na przykład za pomocą łyżki do latte macchiato lub tłuczka moździerza).

4. Ścianki słoików należy co jakiś czas przecierać ściereczką. Nawet jeśli mąka i kakao w proszku zostaną wsypane za pomocą lejka, pozostałości przykleją się do ścianek słoików i będą nieestetycznie widoczne w kolejnych warstwach.

Udekoruj:

Teraz zamknij słoik i udekoruj go. Możesz użyć modnych materiałów, takich jak **korek** i **papier pakowy**, a także **ozdobnych zawieszek na prezenty**, **dekoracyjnych wstążek** i **stempli**.

5. Używając **dziurkacza do motywów**, możesz wyciąć **ozdobne etykiety** z korkowych półfabrykatów, które możesz ozdobić pasującymi stemplami (np. zestaw stempli Clear "Guten Appetit"). Etykiety można przykleić do słoików lub przymocować za pomocą **bawełnianego szn** urka. Możesz uzyskać specjalny efekt, przyklejając wcześniej do butelki kawałek **tkaniny tablicowej**. Frędzle na krawędziach tkaniny tablicowej tworzą **piękny czarno-biały wygląd**.

6. Możesz również użyć etykiet korkowych jako **przywieszek** i przymocować je do bawełnianego sznurka. Następnie zawiąż bawełniany sznurek wokół szklanki lub szyjki butelki. Etykiety można również dziurkować wybranymi **dziurkaczami z motywem** w kształcie **koła** lub **serca** i ozdobić je **dekoracyjnymi koralikami** i **guzikami** lub innymi materiałami. Możesz nadać swoim mieszankom do pieczenia **szczególnego uroku**, dekorując je

miniaturowymi przyborami kuchennymi.

7. Możesz przykleić **kraciastą wstążkę** lub **szydełkową** tasiemkę wzdłuż obu boków podłużnych słoików. Przymocuj wstążkę do górnej części korka za pomocą odrobiny kleju i przyklej jedną z **papierowych zawieszek na prezent**. Aby dodatkowo ozdobić zamknięcie, możesz wyciąć małe kółko z korka i ostemplować je wybranym stemplem (np. "Made with love" lub "For you").

Wskazówka: Napisz **przepis na małej etykiecie** i przymocuj ją do słoika za pomocą ozdobnego sznurka. Możesz użyć do tego większych przywieszek do prezentów lub samodzielnie dziurkować lub wycinać etykiety, np. z papieru pakowego. Nazwę przepisu można również nanieść **na kawałek materiału** lub napisać ją na większym **kawałku tkaniny tablicowej** i przykleić do słoika.

Wiele wspaniałych inspiracji na słodkie i pikantne mieszanki do pieczenia w słoiku można znaleźć w książce "**Mieszanki do pieczenia w słoiku** ".

Must Have



Szklane butelki VBS "Mleko", zestaw 3 sztuk

Pojemność: 350 ml
Zawartość: 3 sztuki
Średnica (zewnętrzna): 6 cm
Wysokość: 20 cm
Materiał: Szkło

31,59 zł

Szczegóły przedmiotu

Ilość: - 1 +

Dodaj do Koszyka



Słoiki do przechowywania VBS "Mini", 2 szt.

Pojemność: 250 ml
Zawartość: 2 sztuki
Średnica (zewnętrzna): 6.5 cm
Wysokość: 12 cm
Materiał: Szkło przezroczyste

20,99 zł

Szczegóły przedmiotu

Ilość: - 1 + Dodaj do Koszyka

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
686303	Szklane butelki VBS "Mleko", zestaw 3 sztuk	1
686280	Słoiki do przechowywania VBS "Mini", 2 szt.	1
860123-01	Papier pakowyDIN A4	1
418577-03	Sznurek bawełniany VBS, 100 mBrązowy/Biały	1
418447	Wstążka szydełkowa VBS "Cream", 20 mm, 10 m	1
692083	Miniaturowe przyrządy kuchenne, 8 szt.	1