



Forma 3D na pečení sušenek

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

tato silikonová 3D forma na pečení je vhodná jak na těsto na sušenky, tak na těsto na koláče. Díky nepřilnavosti silikonu je možné upečené sušenky obzvláště dobře z formy vyjmout – vymazávání zpravidla není nutné.







Forma na pečení je zdravotně nezávadná, odolná vůči ovocné kyselině, horku i chladu, tvarově stálá a těsto z ní nevytéká. Lze ji používat i bez plechu a je vhodná do myčky.

Je vhodná i k výrobě kostek ledu a čokoládových pralinek.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

-  Tato forma na pečení je vhodná k používání při teplotách od -30 do +230 °C.
-  Když budete formu používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-  Forma na pečení je vhodná i pro použití v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným účelům!
-  Formu na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Pokrmy nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty. Forma na pečení se tím poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu na pečení horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Forma na pečení je vhodná také do myčky. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.

- V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.
- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého je forma na pečení vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

Před prvním použitím

- Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- Následně vymažte důlky ve formě neutrálním stolním olejem.

Použití

- Před naplněním formu na pečení vždy vypláchněte studenou vodou.
- Důlky ve formě na pečení případně lehce vymažte neutrálním stolním olejem.
- Vymazání je potřeba provést jen ...
... před prvním použitím,
... po umytí v myčce,
... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- Než začnete do důlků ve formě na pečení plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a formu na pečení na něj postavte. Usnadníte tím pozdější přenášení.
- Před vytahováním sušenek z důlků nechte formu na pečení úplně vychladnout na kuchyňské mřížce.
- Formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Recept

Příklady na 24 kusů

Na těsto:

160 g mouky

80 g másla

1 vajíčko (velikosti M)

40 g cukru krupice

30 g mletých lískových oříšků

1 balíček vanilkového cukru s vanilkou Bourbon

1/2 čajové lžičky koření na sušenky Spekulatius

1 špetku soli

Na ozdobu:

80 g moučkového cukru

5 lžiček citronové šťávy

pestrobarevné cukrové sypání a cukrové perličky

Doba přípravy: cca 25 minut (plus doba chlazení, doba pečení a doba chladnutí)

Příprava

Do mísy prosijeme mouku. Na ni rozdělíme máslo nakrájené na malé kousky. Přidáme vejce, cukr, mleté lískové ořechy, vanilkový cukr, koření na sušenky Spekulatius a sůl a ze všeho důkladně rukama vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme na přibližně 30 minut do chladu.

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C). Formu na pečení vypláchneme studenou vodou. Postupně oddělujeme kousky těsta o velikosti vlašského ořechu a vmačkáváme je do jednotlivých důlků ve formě na pečení. Rukama nebo válečkem na těsto rovnoměrně zatlačíme nebo vyválíme. Přecházející okraje těsta odstraníme nožem nebo kráječem na těsto.

Sušenky pečeme 13-15 minut ve střední části trouby. Pak necháme formu na pečení úplně vychladnout a opatrně vyjeme upečené kousky z důlků.

Na ozdobu vymícháme do hladka moučkový cukr s citronovou šťávou. Sušenky potřeme touto směsí a podle libosti posypeme cukrovým sypáním nebo perličkami. Necháme zaschnout.

Další návrhy na zdobení:

Hvězdičky: Potřeme sušenky cukrovou polevou a posypeme jedlým třpytivým práškem.

Tučňáci: Sušenky ozdobíme cukrovou polevou a rozpuštěnou hořkou čokoládou tak, aby vypadaly jako tučňáci. Naplníme hmotu do zdobičky s malou špičkou na zdobení a pomalujeme jí sušenky. Do ještě vlhké polevy vtláčíme cukrové perličky jako oči.

Lední medvědi: Sušenky ozdobíme cukrovou polevou ve vzhledu ledních medvědů. Naplníme cukrovou polevu do zdobičky s malou špičkou na zdobení a namalujeme medvědí srst. Do ještě vlhké polevy vtláčíme cukrové perličky jako oči.

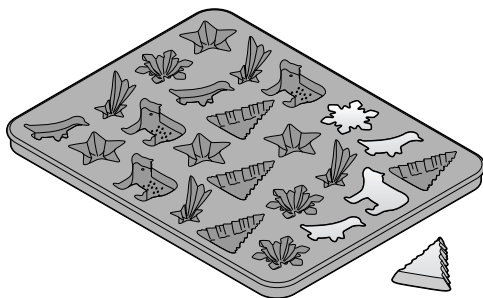
Jedličky: Potravinovým barvivem obarvíme cukrovou polevu na zeleno, naplníme do zdobičky s malou špičkou na zdobení a namalujeme na sušenky jedlové větvičky. Ozdobíme červenými cukrovými perličkami jako vánoční baňky.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena.



Číslo výrobku: 348 723

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz



www.tchibo.cz/navody