



Formy na pralinky

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

Nyní si můžete sami jednoduše vyrobit plněné i neplněné pralinky - se třemi různými dekorativními motivy.

Stabilní plastové formy umožňují jednoduché nalití a vylití tekuté čokolády a snadné uvolnění hotových pralinek.

Tyto formy jsou bezpečné pro styk s potravinami, odolávají teplotám od -15 °C do +70 °C a lze je mýt v myčce.

Abyste mohli formy hned vyzkoušet, najdete v tomto návodu k použití také jeden recept.



Přejeme vám spoustu radosti při zkoušení a ochutnávání!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

-  $+70^{\circ}\text{C}$
 -15°C Formy lze používat při teplotách od -15 do $+70$ °C.
- Formy lze vkládat i do mrazničky a použít je např. na výrobu ledových kostek.
- Nepoužívejte je k jiným účelům!
- Nikdy nestavějte formy na otevřený plamen, varnou desku, do pečicí nebo mikrovlnné trouby nebo na jiné zdroje tepla.
- Neřežte ve formách žádné pokrmy, ani v nich nepoužívejte ostré nebo špičaté předměty. Jinak se formy poškodí.
- **Před prvním použitím** a po každém dalším použití umyjte formy horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Formy lze mýt v myčce. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Při používání tuků může povrch forem po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci forem.

Tipy pro výrobu pralinek

Při výrobě vlastních pralinek můžete zcela popustit uzdu své fantazii. Na začátku můžete využít následující tipy:

- Používejte běžně dostupnou čokoládu, pokud možno s vysokým obsahem kaka. Zvláště vhodná je čokoládová poleva. Není vhodná čokoláda s oříšky, krokantem, jogurtem apod. Ty by se mohly připalovat.
- Nikdy nedolívajte do horké čokolády vodu.
- Když je rozpuštěná čokoláda příliš řídká, přidejte o něco více čokolády.
- Pro dosažení lesklého povrchu přidejte 2 kávové lžičky kakaového nebo kokosového másla.
- Také můžete dodat tekuté čokoládě aroma přidáním např. skořice nebo čili, tekuté šlehačky nebo kávy.
- Dobré chuti můžete dosáhnout použitím vysokoprocentního alkoholu, jako je třeba whisky nebo griotka. Nepřidávejte příliš mnoho tekutiny, aby čokoláda nebyla moc řídká.
- Před nalitím horké čokolády, do formy můžete do ní například vložit oříšek.
- Můžete plnit formy i po vrstvách a vytvořit pralinku ze dvou druhů čokolády např. světlá a tmavá čokoláda. Než začnete nalévat další vrstvu čokolády, nechte předtím úplně vychladnout tu předcházející.
- Mezi dvě vrstvy čokolády můžete do formy vložit i další pochutiny jako např. oříšky, kukuřičné lupínky nebo rozinky.

Rozpuštění polevy:

1. Nakrájejte nebo nastrouhejte polevu na malé kousky a vložte do mísy z nerezové oceli.
 2. V částečně naplněném hrnci rozehejte vodu (nevařte), odstavte hrnec z plotýnky a ponořte do horké lázně mísu s polevou (nesmí v hrnci stát, dna se nesmějí dotýkat).
 3. Za rovnoměrného míchání pomalu rozehejte polevu přibližně na 35 °C (zkouška na ret). Tak získá poleva jemný lesk.
Může se stát, že bude potřeba zahřát vodu několikrát, než poleva dosáhne správné teploty, resp. aby byla zachována správná teplota po dobu přípravy pralinek.
- ▷ Dodržujte pokyny na obalu.

Vyklepnutí pralinek z formy

- ▷ Poleva musí být zcela zatuhlá. Nechte pralinky chladnout přibližně 2 hodiny.
- ▷ Otočte formu na pralinky a opatrně klepejte o desku stolu, dokud pralinky nevypadnou.
Citlivou položku ochraňte např. umístěním prkýnka nebo podložky na pečení.

Made exclusively for:

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

Pralinky s pomerančovým marcipánem

Doba přípravy: cca 45 minut (plus doba chladnutí)

Přísady asi na 18 kusů

200 g jemně hořké polevy k rozehrívání

25 g oloupaných pistácií

100 g marcipánové hmoty

10 ml pomerančové šťávy

Příprava

1. Čokoládovou polevu nalámejte na větší kusy a rozpustte ve vodní lázni při mírném ohřevu.
2. Rozpuštěnou polevu naplňte do důlků ve formě na pralinky a pohybujte formou tam a zpět, aby se poleva rovnoměrně rozprostřela.
3. Nechte stát asi 10 minut.
4. Formu na pralinky překlopte na pečicí papír, aby ještě tekutá poleva vytekla (všechny okraje musejí být pokryté polevou).
5. Nechte formu stát přibližně 5 minut, poté ji otočte (pečicí papír se zbytky polevy uschovejte). Případnou přeteklou polevu odstraňte.
6. Nechte formu stát v chladu přibližně 1 hodinu, aby poleva řádně zatuhla.
7. V mezičase nasekejte pomocí rychlosekáčku pistácie na náplň. Nakrájejte marcipán na malé kousky, smíchejte jej s pistáciemi a postupně přitom přidávejte pomerančovou šťávu.
8. Náplň opatrně vtlačte do důlků potažených čokoládou.

9. Oddělte od pečicího papíru zbytky polevy a rozpustte je ve vodní lázni. Nechte mírně vychladnout a naplňte do zdobičího pytlíku s malým otvorem.
10. Směrem od středu k okraji navrstvěte na marcipán. Uhladte nožem, aby byly pralinky rovnoměrně pokryté polevou.
11. Nechte pralinky stát v chladnu přibližně 2 hodiny, dokud poleva úplně nezatuhne. Poté je vyklepněte z formy.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Všechna práva vyhrazena

Číslo výrobku: 346 596