



Silikonová forma s prohlubněmi ve tvaru polokoule

CS Informace o výrobku a recepty

Vážení zákazníci,

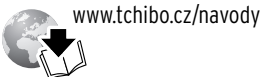
tuto novou silikonovou formu s prohlubněmi ve tvaru polokoule můžete používat jak v pečicí troubě, tak i v mikrovlnné troubě, mrazicí přihrádce nebo mrazničce.

Díky tomu je tato forma mnohostranně použitelná: Můžete v ní péct např. malé dortíčky, koláčky, připravovat zmrzlinu nebo jiné dezerty nebo v prohlubních ve tvaru polokoule jednoduše dekorativně servírovat pokrmy – ať už sladké nebo slané.

Silikonová forma je zdravotně nezávadná, odolná vůči ovocné kyselině, horku i chladu, tvarově stálá, těsto z ní nevytéká a je vhodná do myčky.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám, ať se Vám v něm všechno podaří.

Váš tým Tchibo



Důležité pokyny

- Tato silikonová forma je vhodná k používání při teplotách od -30 do +230 °C.
- Když budete silikonovou formu používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
- Silikonová forma je vhodná i pro použití v mrazničce.
- Silikonovou formu nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Pokrmy nekrájejte přímo v silikonové formě a nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty. Silikonová forma by se tím mohla poškodit.
- Silikonová forma je vhodná do myčky. Neumisťujte ji však přímo nad topná tělesa myčky.
- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého je forma vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

Před prvním použitím

- ▷ Silikonovou formu umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.

Použití

- ▷ Před naplněním prohlubní ve formě vypláchněte silikonovou formu vždy studenou vodou.
- ▷ Než budete prohlubně v silikonové formě plnit, postavte formu na nějaké prkénko, podnos nebo podobný předmět. Usnadníte tím manipulaci a přenášení.

Při použití jako formu na pečení

- ▷ Prohlubně ve formě případně lehce vymažte pomocí máslovačky neutrálním stolním olejem. Vymazání je potřeba provést jen ... před prvním použitím, ... po umytí v myčce, ... když budete zpracovávat těsto, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžké těsto.
- ▷ Než začnete upečené pokrmy vyjímat z prohlubní, nechte formu na pečení vychladnout na roštu.

Recepty

Borůvkové dortíčky s čerstvým sýrem

Přísady (na 6 kusů)

- 3 plátky želatiny
- 125 g mražených borůvek
- 80 g cukru
- 75 ml šlehačky
- 175 g čerstvého sýra
- 1 lžíce citronové šťávy
- na špičku nože hoblinek kůry z 1 chemicky neošetřeného citronu
- 1 kulatý piškotový dortový korpus (hotový výrobek)
- 6 vrchovatých lžiček borůvkové marmelády
- několik borůvek na ozdobu

Doba přípravy: cca 20 minut (plus cca 6 hodin na chladnutí)

Příprava

Želatinu namočíme podle návodu na obalu do studené vody. Borůvky povaříme v malém hrnci s 20 g cukru a necháme po dobu 1 minuty vařit. Hrnc sejmeme ze sporáku a borůvky rozmixujeme tyčovým mixérem. Vymačkáme 1 plátek želatiny a rozpustíme jej v horkých borůvkách. Směs necháme trochu vychladnout.

Šlehačku vyšleháme tak, aby byla tuhá. Čerstvý sýr smícháme se zbývajícím cukrem, citronovou šťávou a hoblinkami citronové kůry. Zbývajcí želatinu lehce vymačkáme a za stálého míchání zahříváme v malém hrnci, dokud nebude tekutá. K želatině přimícháme 1 lžici směsi s čerstvým sýrem a potom tuto směs vmícháme do zbývajcí směsi s čerstvým sýrem. Nakonec opatrně přidáme našlehanou šlehačku.

Silikonovou formu postavíme na kuchyňské prkénko nebo na podobný předmět a krém rozdělíme do prohlubní ve formě. Nahoru nalijeme borůvkové pyré a podle přání mírně promícháme. Postavíme minimálně na 6 hodin do chladu.

Z piškotového dortového korpusu vykrojíme pomocí sklenice nebo kruhového vykrajovátko 6 malých korpusů s průměrem prohlubní ve formě. Na každý malý dortový korpus natřeme 1 lžičku borůvkové marmelády.

Silikonovou formu postavíme na chvíli do horké vody (například do hlubokého plechu na pečení do pečicí trouby), potom dortíčky opatrně vytlačíme z prohlubní ve formě a položíme na malé vykrojené dortové korpusy pomocí lopačky na dort. Ozdobíme podle chuti borůvkami.

Panna cotta s pistáciemi na ovocné malinové omáčce

Přísady (na 6 kusů)

- 4 plátky bílé želatiny
- 2 lžice pistácií (loupaných)
- 1/2 chemicky neošetřeného pomeranče
- 1 vanilkový lusk
- 375 ml šlehačky
- 100 g cukru
- 200 g mražených malin
- na špičku nože jedlého škrobu
- 6 malin na ozdobení
- 2 lžice sekaných pistácií k posypání

Doba přípravy: cca 20 minut (plus cca 6 hodin na chladnutí)

Příprava

Želatinu namočíme podle návodu na obalu do studené vody. Pistácie opražíme bez tuku v pánvičce, necháme je vychladnout a potom je pomeleme. Kůru z pomeranče nastroháme hodně na jemno a z pomeranče vylijeme šťávu. Pomerančovou šťávu zakryjeme a vložíme do ledničky pro pozdější použití. Vanilkový lusk podélně rozkrojíme a vyškrábeme z něj dřev. Šlehačku dáme s pomerančovou kůrou, dřeví z vanilkového lusu, vanilkovým luskem a 65 g cukru do hrnce a přivedeme k varu. Necháme po dobu 5 minut mírně povařit. Hrnc stáhneme ze sporáku a odstraníme vanilkový lusk. Želatinu vymačkáme a necháme rozpustit v horké směsi.

Silikonovou formu postavíme na kuchyňské prkénko nebo podobný předmět. Namleté pistácie rozdělíme do prohlubní ve formě a na ně nalijeme směs se šlehačkou. Všechno necháme vychladnout na pokojovou teplotu a následně postavíme na minimálně 6 hodin do ledničky.

Pro přípravu malinové omáčky dáme do hrnce pomerančovou šťávu s malinami a zbývajícím cukrem a vše ohřejeme. Potom vše přecedíme a promačkáme přes sítko do druhého hrnce a ještě jednou přivedeme k varu. Jedlý škrob smícháme s 1 lžicí vody a zahustíme jím malinovou omáčku.

Malinovou omáčku rozdělíme na 6 talířků. Panna cotta opatrně vytlačíme z prohlubní a nazdobíme na malinovou omáčku. Každý talířek ozdobíme 1 malinou a podáváme posypané nasekanými pistáciemi.

Dýňové parfait

Přísady (na 6 kusů)

- 40 g dýňových semínek
- 90 g moučkového cukru
- 2 žlutky (velikosti M)
- 2 lžičky oleje z dýňových semínek
- 175 ml šlehačky

Doba přípravy: cca 20 minut (plus cca 30 minut ke ztvrdnutí a 6 hodin na zmražení)

Příprava

Dýňová semínka mírně opražíme v malé pánvičce bez tuku a pak je z pánvičky vyjmeme. Polovinu moučkového cukru dáme do pánvičky a necháme jej rozpouštět tak dlouho, dokud se nevytvoří zlatohnědý karamel. Přidáme dýňová semínka a rychle je vmícháme. Směs nalijeme na kousek papíru na pečení, rozetřeme a necháme úplně vychladnout. Potom pomeleme na jemno v sekáčku. Žlutky vyšleháme se zbývajícím moučkovým cukrem do světle žluté pěny. Lžící vmícháme olej z dýňových semínek a promletý krokant s dýňovými semínky. Šlehačku vyšleháme do tuha a přimícháme.

Silikonovou formu postavíme na kuchyňské prkénko nebo na podobný předmět a směs parfait rozdělíme do prohlubní ve formě. Zakryjeme potravinovou fólií a necháme zmrazovat po dobu minimálně 6 hodin v mrazicí přihrádce nebo mrazničce.

Parfait vyjmeme asi 15 minut před servírováním z mrazicí přihrádky nebo mrazničky. Necháme krátce rozmrazit, potom vytlačíme z prohlubní a servírujeme.

Recepty:

Povoleno právo tisku pro Tchibo GmbH © 2018 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH Všechna práva vyhrazena