



Formičky na tartelette

Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

z formiček s vyjímatelným dnem lze tartelette obzvlášť snadno uvolnit. Vaše tartelette se Vám tak podaří ještě lépe a budete je moci servírovat na pěkném talíři.

Na tomto letáku najdete recept, takže můžete Vaše formičky na tartelette hned vyzkoušet.

Přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni. Dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

Formičky na tartelette jsou vhodné do pečicí trouby do +200 °C.
Nepoužívejte je k jiným účelům!

S horkými formičkami zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Hrozí nebezpečí popálení!**

Antiadhezní povrch

Formičky a dna jsou opatřeny antiadhezní vrstvou, aby se pečivo dalo lehce vyjmout.

Další předností je snazší čištění.

K ochraně vrstvy nepoužívejte při pečení nebo čištění ostré či špičaté předměty a upečené pečivo ve formičkách nekrájejte.

Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím

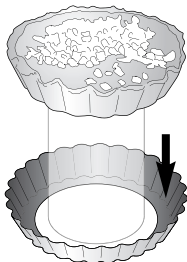
Formičky a dna umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je ihned utřete, aby na jejich povrchu nevznikly žádné skvrny. Formičky a dna nejsou vhodná do myčky.

Použití

Formičky a dna před použitím vymažte máslem nebo margarínem. Pak je případně ještě vysypte moukou.

Dno položte na otvor ve formičce. Při plnění těstem dávejte pozor, aby se dno nesesmeklo.

Než tartelette vyjmete z formiček, nechte je i pečící formičky vychladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi tartelette a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.



K vyjmutí tartelette postavte formičky na válcovitý předmět, který je o něco menší než otvor ve dně.

Tartelette uvolněte na okraji - popř. pomocí stěrky na těsto s gumovým okrajem apod., a okraj formičky opatrně táhněte dolů.

Potom opatrně pomocí stěrky tartelette oddělte ode dna formy.

Formičky a dna umyjte pokud možno ihned po použití, aby se zbytky těsta lépe uvolnily. Formičky a dna hned po umytí osušte a uložte na suché místo.

Tartelette z bobulí

Přísady na 4 formičky na tartelette

250 g mouky
60 g cukru
1 špetka soli
1 žloutek
125 g studeného másla
2 polév. lžíce studené vody
vanilkový pudink a čerstvé bobule k obložení
tuk a mouka na vymazání formy

Příprava

1. Rozšlehejte žloutek s vodou.
2. Prohňte mouku, cukr, sůl, máslo a směs žloutku a vody a vytvořte hladké těsto.
3. Těsto rozdělte na čtyři díly a dejte je asi na 30 minut do ledničky vychladnout.
4. Troubu předehřejte na 160 °C (horkovzdušná trouba).
5. Formičky mírně vymažte margarínem nebo máslem a vysypejte trochou mouky.
6. Těsto vložte do formiček a dřevěnou špejlí propíchněte několikrát jeho dno, aby se během pečení nevzdouvalo nahoru.
7. Tartelette pečte v troubě na prostředním roštu po dobu asi 15 - 20 minut.

8. Tartelette nechte vychladnout a vyjměte je z formy - viz popis výše.
9. Připravte vanilkový pudink a naneste jej na tartelette.
10. Bobule umyjte a dobře je vysušte.
11. Tartelette obložte bobulemi.

Dobrou chuť!

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Číslo výrobku: CZ 302 156

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz