



CS Informace o výrobku a recept

Srdcová silikonová forma na pečení

Vážení zákazníci,

v této silikonové formě na pečení můžete péct najednou čtyři různé srdcovité koláče. Nebo ale rozdělíte jeden recept na čtyři malé koláče, které potom odlišíte individuálním ozdobením.

Tato silikonová pečicí forma je potravinářsky nezávadná, odolná vůči ovocným kyselinám a chladu, žáruvzdorná, tvarově stálá, těsná oproti vytékání a vhodná k mytí v myčce.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám mnoho úspěchů při pečení!

Váš tým Tchibo







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

Číslo výrobku: **384 961**



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

-  Tato forma na pečení je vhodná k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C.
- Forma na pečení je vhodná i pro použití v mrazničce.
-  Když budete formu na pečení používat v horké troubě nebo v mikrovlnné troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-   Formu na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  V prohlubních formy na pečení nekrájejte žádné pokrmy, ani v ní nepoužívejte žádné špičaté nebo 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. Neumísťujte ji však přímo nad topná tělesa.
- 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 na pečení.
- Díky materiálu formy na pečení se může doba pečení zkrátit až o 20 %, když budete používat své osvědčené recepty. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Formu na pečení můžete umývat také v myčce na nádobí. Neumisťujte ji však přímo nad topná tělesa.
- ▷ Následně prohlubně formy lehce vytřete neutrálním jedlým olejem.

Použití

- ▷ Než začnete do prohlubní ve formě na pečení plnit těsto, vždy je nejdřív vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Důlky ve formě na pečení případně lehce vymažte pomocí mašlovačky neutrálním stolním olejem.
Vymazání je zapotřebí jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než začnete do prohlubní plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a formu na pečení na něj postavte. Usnadníte tím přenášení.
- ▷ Než hotové pečivo vyklopíte z důlků ve formě, nechte formu po dobu asi 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a silikonovými prohlubněmi ve formě na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Gateau au chocolat

(francouzský čokoládový koláč)

Suroviny na 4 malé srdcovité koláče s rozdílným zdobením

Na těsto:

240 g tabulkové čokolády

120 g měkkého másla

140 g cukru

4 vejce

1 lžíce mléka

6 vrchovaté lžíce mouky

tuk na vymazání formy

Variety zdobení:

trochu práškového cukru, ovoce
jako např. rybíz, třešně, maliny

špetka kakaového prášku, jablečný
kompot, jádra z granátového jablka

trochu kuvertury, plátky pomeranče
několik sekaných vlašských ořechů
nebo plátkové mandle

Příprava

1. Čokoládu pomalu rozpusťte ve vodní lázni.
2. Oddělte bílky od žloutků, z bílků vyšlehejte sníh, sníh postavte na chladné místo.
3. Smíchejte dohromady žloutky, máslo, mléko, mouku a cukr.
4. Krátce promíchejte rozpuštěnou čokoládu tak, aby byla konzistence rovnoměrná. Poté vmíchejte žloutkovou hmotu a nakonec vpracujte sníh.
5. Prohlubně formy lehce vymažte.
6. Naplňte těsto a pečte asi 40 minut na 175 °C s horním/spodním ohřevem. Poté nechte vychladnout a koláčky z prohlubní uvolněte.
7. Každý koláček dekorujte jednotlivě podle libosti:
 - Posypte práškovým cukrem a dekorujte ovocem
 - Poprašte kakaovým práškem a ozdobte kompotem a jádru granátového jablka
 - Potáhněte koláč rozpuštěnou kuverturou a obložte plátky pomeranče
 - Ozdobte sekanými vlašskými ořechy nebo plátkovými mandlemi