

Valček na sušienky

sk Návod na použitie a recept

Vážení zákazníci!

S valčekom na sušienky si môžete rýchlo a jednoducho vykrojiť mnoho rôznych sušienok a tak podstatne urýchliť vianočné pečenie.

Stačí len prechádzať valčekom po vyvalkanom cestu, kým ho celé nespracujete.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

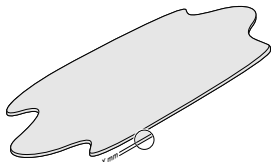
Čistenie

- ▷ Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití umyte valček na sušienky horúcou vodou a malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety.
- ▷ Zvyšky cesta sa z vykrajovacích formičiek dajú odstrániť mäkkou kefkou na riad.

Používanie

1. Pracovnú plochu dôkladne posypte múkou.

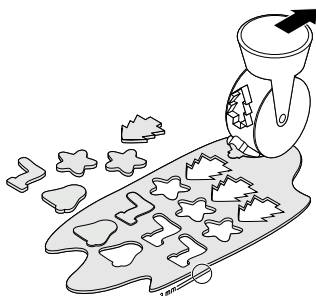
2.



Cesto vyval'kajte do cca 3 mm hrúbky.

3. Valček na sušienky tiež posypte múkou.

4.



Na ideálne využitie cesta nasad'te valček na sušienky šípkou k okraju cesta a ľahkým tlakom ním prechádzajte vpred. Dbajte na to, aby sa valček na sušienky na ceste neposúval, pracujte s rovnomerným tlakom.

5. Valček na sušienky nasad'te vedľa prvého vykrojeného radu opäť šípkou k okraju cesta. Dbajte na to, aby ste pracovali rovnobežne k prvému radu a predišli tak prekryvaniu. Opäť prechádzajte valčekom vpred.

6. Pokračujte ďalej, kým nepovykrajujete celé cesto.

7. Prebytočné cesto odstráňte.

8. Vykrojené sušienky opatrne uvoľnite plochým nožom alebo podobnou pomôckou a položte ich na plech vyložený papierom na pečenie.

Recept na krehké sušienky

Prísady:

- 225 g mäkkého masla
- 210 g cukru
- 2 ČL mletej škorice
- ¼ ČL soli
- 2 ml horkej mandľovej arómy
- 3 PL mlieka
- 480 g múky
- ¼ ČL kypriaceho prášku

Pomôcky na pečenie:

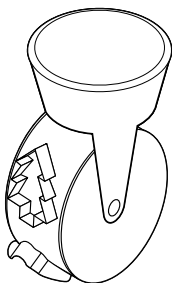
- valček na sušienky
- plochý nôž

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 160 °C s cirkuláciou vzduchu a plech vyložte papierom na pečenie.
2. Vymiešajte mäkké maslo s cukrom a soľou mixérom do penista.
3. Pridajte horkú mandľovú arómu a 3 PL mlieka a zmes zmiešajte.
4. Zmiešajte múku a prášok do pečiva a krátko ich primiešajte do cesta. Potom všetko rukou prehneňte a vyformujte guľu. Cesto zaviňte do fólie na zachovanie čerstvosti a nechajte ho v chladničke min. 1 hodinu.
5. Následne vychladnuté cesto vyberte z chladničky a vyvalkajte na múkou posypanej pracovnej ploche alebo na trvalej podložke na pečenie na hrúbku cca 3 mm.
6. Valček na sušienky prípadne tiež posypte múkou a rovnomerným tlakom ním prechádzajte po ceste. Na ideálne využitie cesta nasadte valček šípku k okraju cesta a prechádzajte po ňom valčekom.

Pri používaní valčeka dbajte na to, aby ste ho neposúvali, pracujte len s rovnomerným tlakom.

7. Vytvarované sušienky opatrne uvoľnite plochým nožom z pracovnej plochy. Sušienky rozmiestnite s odstupom na pripravený plech na pečenie.
8. Pečte vo vyhriatej rúre cca 10 minút. Nechajte ich vychladnúť a uschovajte v dóze na sušienky.



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

Číslo výroby: 380 688