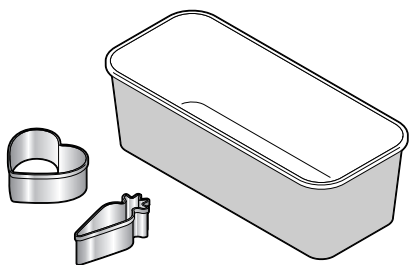


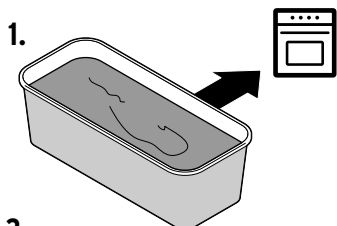


Forma na biskupský chlebíček s vykrajovátky motivů

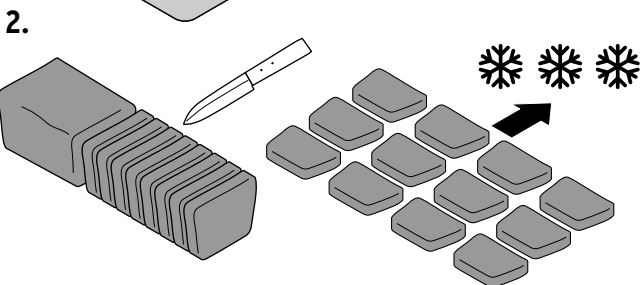
CS Informace o výrobku a recepty



Použití

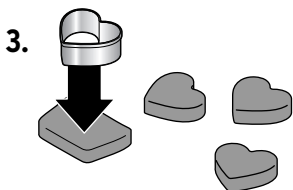


Podle receptu upečte první biskupský chlebíček pro vykrajovaný motiv.

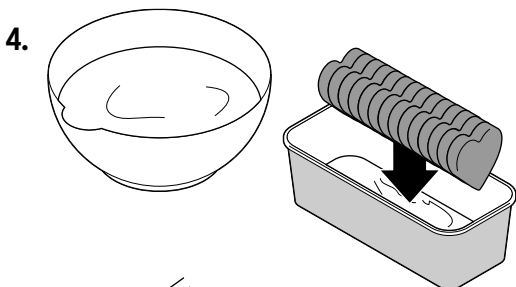


Hotový biskupský chlebíček nakrájejte na plátky o tloušťce 1 cm a uložte do mrazicí přihrádky přibližně na 30 min.

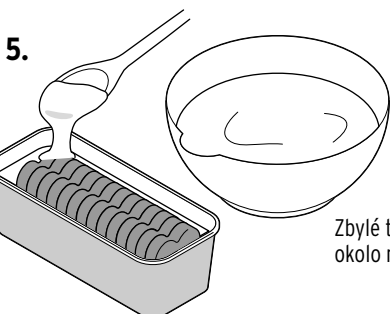
Během chlazení si připravte druhé těsto.



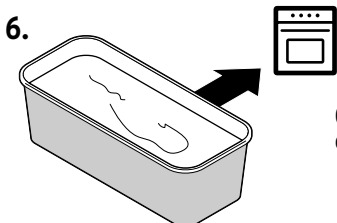
Ze zmrazených plátků pečiva vykrojte motivy.



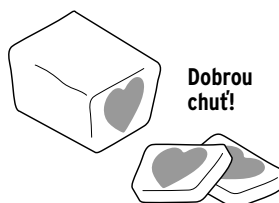
Naplňte do formy trochu druhého těsta, pak do formy postupně naskládejte vykrojené motivy těsně vedle sebe.



Zbylé těsto opatrně nalijte okolo motivu a nad něj.



Chlebíček upečte a případně ozdobte podle receptu.



Dobrou chuť!

Nepřílnavá vrstva

Forma na pečení je opatřena nepřílnavou vrstvou, aby se hotové pečivo dalo lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- ▷ Na ochranu nepřílnavé vrstvy nepoužívejte při pečení a čištění ostré ani špičaté předměty. Upečené pečivo nekrájejte ve formě.
- ▷ Pokud by se upečené pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem či podobnou pomůcku.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení a vykrajovátka umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom všechny části hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Vykrajovátka lze mýt i v myčce, forma na pečení **není** vhodná pro mytí v myčce.

Pokyny pro používání

- Jak s touto sadou forem na pečení a vykrajovátek vytvoříte pečivo se zapečeným motivem, se dozvíte v příslušném receptu. Formy na pečení a vykrajovátka můžete používat i jednotlivě.
- Formu před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je případně vysypte moukou.
- **Horké formy na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.** Horkou formu stavte vždy na žáruvzdorný podklad.
- Než pečivo vyjmete z formy, nechte jej i s formou vychladnout (minimálně 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou vznikne vzduchová vrstva.
- Formu i vykrajovátka pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Úporné zbytky těsta lze odstranit nejlépe kartáčkem na nádobí s **měkkými štětini**. Po umytí všechny díly osušte, aby se na povrchu nevytvořily skvrny.
- Formu na pečení a vykrajovátka uložte na suché místo.

Číslo výrobku: 371 451

Made exclusively for:

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



www.tchibo.cz/navody

Vanilkovo-čokoládový chlebíček se srdčkovým překvapením s tvarohovou ledovou polevou a malinami

Přísady na cca 12 kousků

Na čokoládové těsto budeme potřebovat:

180 g másla pokojové teploty, 180 g cukru, 3 vajíčka pokojové teploty (velikost M), 200 g mouky, 2 lžičky prášku do pečiva (nejlépe vinný kámen), 2 vrchovaté lžičce kaka, 2 lžičce mléka

Na světlé těsto:

200 g másla pokojové teploty, 180 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, špetka soli, 3 vajíčka pokojové teploty (velikost L), 150 g mouky, 75 g mletých mandlí, 2 lžičky prášku do pečiva (nejlépe vinný kámen), 4 lžičce mléka

Na ledovou polevu:

200 g malin, 150 g moučkového cukru, 75 g másla pokojové teploty, 200 g čerstvého tvarohového sýra

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo na vymazání formy, moučkový cukr na posypání

Doba přípravy: asi 1 hodina (plus cca 1 hodina 20 minut na pečení, 1 hodina 10 minut na vychladnutí/chlazení a 30 minut na mrazení)

Příprava

Troubu předehřejte na 175 °C (horní a spodní ohřev). Vymažte formu na pečení máslem.

Nejprve si připravte čokoládové těsto: Máslo a cukr vyšlehejte do pěny. Postupně po jednom zašlehejte vajíčka.

Smíchejte mouku s práškem do pečiva a kakaem a prosijte do těsta. Poté přidejte mléko. Krátce promíchejte, aby se vše dobře spojilo. Naplňte těsto do formy na pečení, uhladte a pečte ve střední části trouby cca 35 minut. Po vyzkoušení propečení špejlí pečivo vytáhněte a nechte krátce odpočívat ve formě. Pak pečivo vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte úplně vychladnout.

Chlebíček nařežte na plátky o tloušťce asi 1 cm, rozložte na desku a uložte asi na 30 minut do mrazicí přihrádky.

Během této doby si připravte mandlové těsto: Umyjte proto formu na pečení, osušte ji a opět vymažte máslem. Znovu předehřejte troubu na 175 °C (horní a spodní ohřev).

Z másla, cukru, vanilkového cukru a soli vymíchejte pěnu. Postupně po jednom přimíchejte vajíčka.

Smíchejte mouku s mletými mandlemi a práškem do pečiva a společně s mlékem vymíchejte těsto. Nyní naplňte těsto do formy na pečení do výšky asi 1 cm.

Vytáhněte z mrazicí přihrádky plátky čokoládového těsta a pomocí formičky vykrojte z každého plátku srdíčko.

Tip: Zbytky těsta můžete použít např. na cukrátku na špejli nebo dezerty.

Srdíčka naskládejte těsně vedle sebe do formy tak, aby podélně vyplňovala formu od jednoho konce k druhému. Zbylé světlé mandlové těsto opatrně naplňte okolo motivu a uhladte.

Pečte asi 45 minut ve střední části trouby.

Po vyzkoušení propečení špejlí pečivo vytáhněte a nechte krátce odpočívat ve formě. Pak pečivo vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte úplně vychladnout.

Na ozdabu: očistěte maliny. Do mísy prosijte práškový cukr a smíchejte jej s máslem a tvarohem. Krém postavte asi na 30 minut do chladna, aby trochu ztuhl. Pak rozetřete krém nerovnoměrně na povrch chlebíčku a nahoru naskládejte těsně vedle sebe maliny.

Nakonec poprašte práškovým cukrem.

Čokoládový chlebíček s motivem mrkve

Přísady na cca 12 kousků

Na oranžové těsto:

180 g másla pokojové teploty, 180 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, špetka soli, 3 vajíčka pokojové teploty (velikost M), 150 g mouky, 75 g mletých mandlí, 2 lžičky prášku do pečiva (nejlépe vinný kámen), 2 lžičce mléka

Na čokoládové těsto budeme potřebovat:

240 g másla pokojové teploty, 240 g cukru, 4 vajíčka pokojové teploty (velikost M), 240 g mouky, 2 lžičky prášku do pečiva (nejlépe vinný kámen), 2 vrchovaté lžičce kaka, 4 lžičce mléka

Na čokoládovou polevu:

100 g hořké čokolády, 75 ml smetany, 2 lžičce kokosového tuku

Dále budeme ještě potřebovat:

Máslo na formu, oranžová barvicí potravinářská pasta nebo gel, 10 větviček máty

Doba přípravy: asi 1 hodina (plus cca 1 hodina 20 minut na pečení, 1 hodina 10 minut na chladnutí/chlazení, 30 minut na mrazení a 30 minut na tuhnutí)

Příprava

Troubu předehřejte na 175 °C (horní a spodní ohřev). Vymažte formu na pečení máslem.

Nejprve si připravte oranžové těsto:

Z másla, cukru, vanilkového cukru a soli vyšlehejte pěnu. Postupně po jednom zašlehejte vajíčka. Smíchejte mouku s mletými mandlemi a práškem do pečiva a společně s mlékem vymíchejte těsto. Přidejte tolik oranžového potravinářského barviva, aby bylo dosaženo sytého mrkového odstínu. Naplňte těsto do formy na pečení, uhladte a pečte ve střední části trouby cca 35 minut. Po vyzkoušení propečení špejlí pečivo vytáhněte a nechte krátce odpočívat ve formě. Pak pečivo vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte úplně vychladnout.

Chlebíček nařežte na plátky o tloušťce asi 1 cm, rozložte na desku a uložte asi na 30 minut do mrazicí přihrádky.

Během této doby si připravte čokoládové těsto:

Umyjte proto formu na pečení, osušte ji a opět vymažte máslem. Znovu předehřejte troubu na 175 °C (horní a spodní ohřev).

Z másla a cukru vyšlehejte pěnu.

Postupně po jednom zašlehejte vajíčka.

Smíchejte mouku s práškem do pečiva a kakaem a prosijte do těsta. Poté přidejte mléko. Krátce promíchejte, aby se vše dobře spojilo.

Oranžové plátky pečiva vytáhněte z mrazicí přihrádky a opatrně vykrojte z plátek motiv mrkve – Pozor: motivy mrkve se snadno lámou!

Tip: Zbytky těsta můžete použít např. na cukrátku na špejli nebo dezerty.

Nyní naplňte do formy asi 1/3 čokoládového těsta. Formu na pečení pak podržte trochu šikmo a šikmo rozetřete i těsto.

Vykrojené mrkve naskládejte šikmo na těsto těsně vedle sebe tak, aby vyplňovaly formu od jednoho konce k druhému. Zbylé těsto opatrně nalijte okolo a uhladte.

Chlebíček pečte asi 45 minut ve střední části trouby. Po vyzkoušení propečení špejlí pečivo vytáhněte a nechte krátce odpočívat ve formě. Pak pečivo vyklopte na kuchyňskou mřížku a nechte úplně vychladnout.

Na ozdabu: nalámejte čokoládu na kousky a rozpusťte se smetanou a kokosovým tukem ve vodní lázni.

Když je poleva hladká, vyjměte ji z lázně a nechte mírně vychladnout. Ještě teplou polevu nalijte podélně na pečivo a lehce rozetřete, aby vlevo a vpravo na stěku trochu polevy po stěnách pečiva dolů. Nechte polevu ztuhnout (nebude úplně tvrdá).

Omyjte mátu a osušte ji. Odrhnete špičky stonků. Pomocí párátko vytvořte nahoře v chlebíčku podélné díry a zastrkejte mátu.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všechna práva vyhrazena