



Forma na biskupský chlebíček so skleneným dnom

(sk) Informácia o výrobku

Vážení zákazníci!

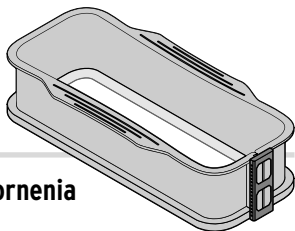
Okraj formy na pečenie zo silikónu je extrémne pružný, koláč sa z nej dá po pečení ľahko vybrať.

Sklenené dno bezpečne prilieha na okraj formy na pečenie a zabraňuje vytečeniu – aj pri riedkych cestách. Napriek tomu formu neplňte čistými tekutinami.



Forma na pečenie sa optimálne hodí aj na mrazené a chladené tory. Sklenené dno je vhodné aj na krájanie a servírovanie hotového koláča.


Želáme vám veľa spokojnosti
s týmto výrobkom.

Váš tím Tchibo






Dôležité upozornenia

- Pred použitím namastite formu trochou masla alebo margarínu. Prípadne formu dodatočne vysypte múkou. Alternatívne môžete formu vyložiť aj papierom na pečenie.
- Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi pokrmom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
-   Neumiestňujte formu na pečenie so skleneným dnom do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.

-  Forma na pečenie je vhodná na použitie pri teplotách od -30 °C do +210 °C.

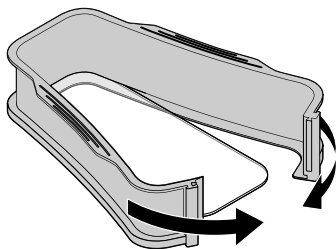


Je vhodná aj na použitie v mrazničke.

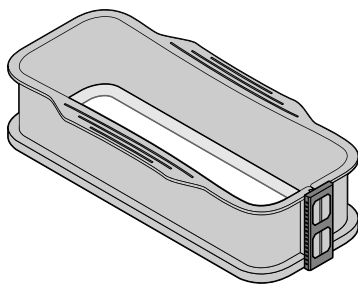
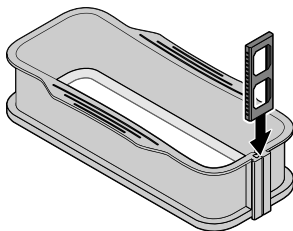
- Sklenené dno chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Sklenené dno sa nesmie prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy neukladajte horúce sklenené dno na studené, mokré alebo citlivé podklady.
-  Pri vyberaní formy na pečenie so skleneným dnom z rúry na pečenie používajte vždy kuchynské rukavice.
Okraj formy zo silikónu i sklenené dno sa veľmi zahrievajú.
Hrozí nebezpečenstvo popálenia/oparenia!
-  Nekrájajte pokrmy na silikóne a nepoužívajte na ňom žiadne ostré predmety. Silikónový materiál sa tým môže poškodiť! Krájajte len priamo na sklenenom dne.
- Potraviny obsahujúce intenzívne farbivo môžu zafarbiť silikón. Okamžitým čistením môžete tieto sfarbenia odstrániť prakticky úplne. Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie okraja formy na pečenie. Takéto sfarbenie nie je zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite okraj formy na pečenie ako aj sklenené dno horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani žiadne tvrdé kefy alebo drsné špongie. Následne oba diely dôkladne osušte.
-  Forma na pečenie i sklenené dno sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Okraj formy na pečenie však neukladajte priamo nad vyhrievacie tyče.

Používanie

1.



2.



- ▷ Na zabezpečenie tesnosti musí byť uzáver úplne nasunutý a dolu rovno priliehať. Na zlepšenie pohyblivosti uzáveru natrite uzáver a silikónovú koľajničku pred prvým použitím trochu jedlého oleja, napr. pomocou kuchynského štetca.

Šťavnatý banánový chlieb s banánovo-karamelovou polevou

Množstvo: na 16 plátkov

Doba prípravy: cca 40 min. (+ cca 45 min. na pečenie a 1 hod. na vychladnutie)

Prísady na cesto:

50 g	pekanových orechov	1 štipka soli
200 g	múky	3 vajička izbovej teploty (veľkosť M)
1/2 bal.	kypriaceho prášku do pečiva	
50 g	čokoládových guľôčok (alebo kúskov čokolády)	
2	zrelé banány	
100 g	mäkkého masla	50 g jogurtu
50 g	cukru	1 špička noža škoric

Prísady na polevu:

75 g	mäkkého masla	1 štipka soli
75 g	práškového cukru	1 veľký zrelý banán
200 g	nátierky z čerstvého syra	
3 PL	karamelovej omáčky (hotový výrobok)	

Okrem toho: maslo a múka na formu

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).
Formu na pečenie vymastite maslom a posypte múkou.

Číslo výrobku: 374 511



www.tchibo.sk/navody

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené

2. Pekanové orechy posekajte na hrubo a v mise ich zmiešajte s múkou, práškom do pečiva a čokoládovými guľôčkami.
3. V druhej mise zmiešajte maslo s cukrom a soľou do penista. Po jednom primiešavajte vajíčka.
4. V tretej mise roztlačte banány a zmiešajte ich s jogurtom a škoricou.
5. Banánovú zmes zmiešajte s maslovou zmesou, potom primiešajte múkovú zmes.
6. Naplňte formu, cesto vyhladíte a pečte cca 45 minút. Po kontrole prepečenia špajdlou vyberte. Koláč vyberte z formy a nechajte vychladnúť na kuchynskom rošte.
7. Na polevu zmiešajte maslo s práškovým cukrom, potom pridajte nátierku z čerstvého syra a soľ.
8. Polevu podľa chuti odložte na 30 minút do chladničky alebo priamo natrite na povrch koláča.
9. Banán nakrájajte na plátky a poukladajte na polevu koláča. Pokvapkajte karamelovou omáčkou a ihneď servírujte.

Kysnutý vrkoč s hrozienkami a vanilkou

Množstvo: na 16 plátkov

Doba prípravy: cca 30 min. (+ cca 2 1/2 hod. na kysnutie a 30 min. na pečenie)

Prísady:

25 g	hrozienok	50 ml	smotany
100 ml	jablkovej šťavy	40 g	cukru
18 g	čerstvého droždia	1 ČL	vanilkového extraktu
265 g	múky	2	zrelé banány
40 g	mäkkého masla	1	vajíčko (veľkosť M)
50 g	cukru		

Okrem toho: maslo na formu, múka na pracovnú plochu, hrubší cukor na posypanie

Príprava

1. Hrozienka vložte do sitka. Opláchnite ich horúcou vodou, potom ich prikryté nechajte cez noc namočené v jablkovej šťave.
2. Nasledovný deň rozdrvte droždie do 40 ml teplej vody, rozpustite ho v nej a premiešajte 2 PL múky. Prikryté nechajte 30 minút v kľúde.
3. Medzitým vložte maslo, smotanu, cukor a vanilkový extrakt do misy. Vajíčko dobre vymiešajte v šálke, polovicu tiež pridajte do misy, zvyšok odložte, aby ste ním neskôr natreli vrkoč. Prísady nechajte postáť a zohriať na izbovú teplotu.
4. Po uplynutí 30 minút pridajte k prísadám do misy zvyšnú múku a pripravené droždie. Cesto najskôr hnetacími hákmi pomaly premiešajte, potom na vyššom stupni asi 3 minúty prehneťte.
5. Hrozienka vložte do sitka, nechajte odkvapkať a osušte ich kuchynským papierom. Tiež ich vmiešajte do cesta. Cesto vyformujte do gule a prikryté v mise na teplom mieste nechajte minimálne 1 hodinu vykysnúť.
6. Cesto ešte raz prehneťte a na pracovnej ploche mierne vysypanej múkou rozdeľte na tretiny. Každú tretinu vyformujte do cca 24 cm dlhej rolky. Z roliek upeľte vrkoč, oba konce pevne pritlačte a preklopte nadol.
7. Vymastite formu maslom. Vrkoč vložte do formy. Znovu prikryté a nechajte cca 1 hodinu v kľúde, aby vrkoč nakypel tak, že kompletne vyplní formu.
8. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).
9. Vykysnutý vrkoč ponatierajte odloženým vyšľahaným vajíčkom. Posypte hrubým cukrom a pečte celkovo približne 30 minút na spodnej koľajničke do zlatista. Po asi 20 minútach vrkoč voľne prikryté hliníkovou fóliou. Po skontrolovaní prepečenia špajdlou vyberte, vyťahnite z formy a nechajte úplne vychladnúť na kuchynskom rošte.