



CS Informace o výrobku a recept

# Formičky na pečení sušenek spekulatius

## Vážení zákazníci,

tyto nové silikonové formičky na pečení sušenek spekulatius jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné z nich sušenky velmi snadno vyjímat - formičky se zpravidla nemusí vymazávat.

Formičky na pečení jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči ovocné kyselině, horku i chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká. Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.








Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť.

## Váš tým Tchibo



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

## Důležité pokyny

-  Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C.
-  Formičky jsou vhodné i pro používání v mrazničce. Nepoužívejte je k jiným účelům!
-  Když budete formičky používat v horké troubě, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-   Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Ve formičkách nekrájejte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty, protože jinak by se formičky poškodily.
- Formičky umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Formičky jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Při používání tuků může povrch formiček po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček.

## Před prvním použitím

- ▷ Formičky na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Formičky na pečení jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.
  - ▷ Vymažte důlky ve formičkách pomocí mašlovačky neutrálním stolním olejem.
- 

## Použití

- ▷ Než začnete do důlků ve formičkách plnit těsto, vždy je nejdříve vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Důlky ve formičkách případně lehce vymažte pomocí mašlovačky neutrálním stolním olejem. Vymazání je potřeba provést jen ...
  - ... před prvním použitím,
  - ... po umytí v myčce,
  - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než budete do formiček na pečení plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a formičky na něj postavte. Ustaníte tím jejich pozdější přenášení.
- ▷ Než sušenky vyklopíte z formiček, nechte je na roštu po dobu přibližně 5 minut chladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a formičkami na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formičky na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

# Marcipánové sušenky spekulatius

## Na přibližně 24 kousků budeme potřebovat:

250 g mouky	na špičku nože mletého
1 lžičku prášku do pečiva	hřebíčku
150 g cukru	na špičku nože muškátu
na špičku nože soli	1 vajíčko
1 lžičku skořice	125 g másla
na špičku nože mletého	50 g marcipánové hmoty
kardamomu	

Kromě toho budeme ještě potřebovat: mouku k poprášení pracovní plochy a vysypání formiček na pečení

**dobu přípravy: přibližně 1 hodina (plus doba na chladnutí a pečení)**

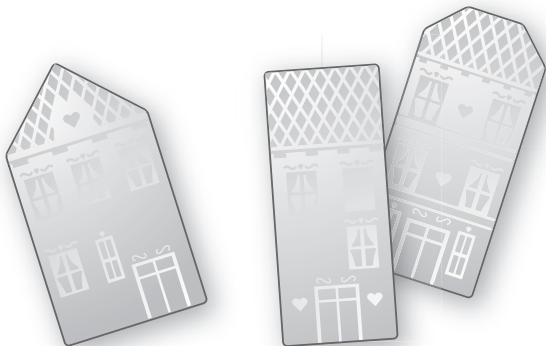
## Příprava

1. Do mísy na šlehání dáme mouku s práškem do pečiva. Přidáme cukr, sůl, koření a vajíčko. Máslo nakrájíme na kousky, marcipán rozdrobíme a obojí přidáme k ostatním přísadám.
2. Všechny přísady dobře propracujeme hnětacími háky ručního mixéru a následně vypracujeme na hladké těsto rukama. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme na přibližně 2 hodiny do chladu.
3. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 160 °C).
4. Důlky formiček vysypeme trochou mouky. Následně do každého důlku zatlačíme malou porci těsta a krátce přes těsto přejedeme válečkem. Přechnívajícím těsto případně opatrně odstraníme pomocí dřevěné nebo plastové stěrky.

5. Formičky na pečení zasuneme na prostředním roštu do trouby a pečeme po dobu přibližně 15 minut.  
Než sušenky vyklopíme z důlků formiček, necháme je na roštu po dobu přibližně 5 minut chladnout.
6. K uvolnění sušenek z formiček opatrně taháme kolem dokola za okraje důlků formiček, pak sušenky opatrně vyjmeme a necháme je vychladnout na mřížce na dort.
7. Tak pokračujeme pořád dál, dokud nespotřebujeme všechno těsto.  
Těsto uložíme do ledničky, dokud jej nebudeme opět potřebovat.



Když použijeme své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou formičky na pečení vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.



Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2016 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Všechna práva vyhrazena

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)

**Číslo výrobku: 331 809**