

Podlogi za vaniljeve rogljičke

Dragi kupec!

Še nikoli ni bilo tako preprosto speči odlično oblikovane vaniljeve rogljičke!

Oba podlogi za peko iz silikona sta posebej fleksibilni in delujeta proti sprijemanju. Tako se narejeni vaniljevi rogljički posebej lahko ločijo - načeloma jih ni potrebno namastiti.

S priročnim strgalom za testo enostavno in enakomerno premažete testo - povsem brez lepljivih rok - v vdolbine.

Podloge za peko so varne za hrano, odporne na temperaturo do +200 °C, dimenzijsko stabilne in neprepustne, lahko se uporabljajo tudi brez pladnja in so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.

S peko vam želimo obilo veselja!

Vaš Tchibo team

Pomembni napotki

-  Podloge za peko so primerne za temperaturno območje od -20 °C do +200 °C.
- Podloge za peko so primerne za uporabo v zamrzovalniku (npr. za pripravo ledenih kock). Ne uporabljajte jih za druge namene!
- Strgalo za testo ni odporno na vročino in ga zato ne smete uporabljati v pečici.
-  Ko podloge za peko uporabljate v vroči pečici, jih lahko primete samo z rokavicami za peko ipd.
-   Podlog za peko ne postavljajte na odprti ogenj, ploščo štedilnika, dno pečice ali druge izvore toplote.
-  V vdolbinah podloge za peko ne režite jedi in v njih ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. Podloge za peko se tako poškodujejo.
- Podloge za peko in strgalo za testo očistite pred prvo in po vsaki uporabi z vročo vodo in nekoliko sredstva za pomivanje. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev in gobic za drgnjenje.
-  Podloge za peko in strgalo za testo pokrov sta primerna tudi za pomivanje v pomivalnem stroju. Kljub temu je ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.

Zaradi maščob lahko po določenem času pride do temnih obarvanj na površini podlog za peko. Ta obarvanja niso zdravju škodljiva in ne vplivajo na kakovost ali uporabnost izdelka.

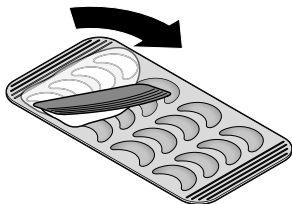
Pred prvo uporabo

- ▷ Podloge za peko in strgalo za testo očistite z vročo vodo in nekoliko sredstva za pomivanje. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali koničastih predmetov.
Podloge za peko in strgalo za testo lahko čistite tudi v pomivalnem stroju. Kljub temu je ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.
 - ▷ Nato s čopičem premažite vdolbine obeh podlog za peko z nevtralnimi jedilnimi olji.
-

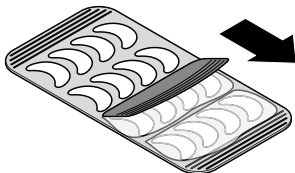
Uporaba

- ▷ Preden vdolbine podlog za peko napolnite, jih zmeraj poplaknite s hladno vodo.
- ▷ Po potrebi s čopičem rahlo premažite vdolbine podlog za peko z nevtralnimi jedilnimi olji.
Namastitev je potrebna le ...
 - ... pred prvo uporabo,
 - ... po čiščenju v pomivalnem stroju,
 - ... pri uporabi testa brez maščob (npr. biskvitno testo) ali pri zelo težkem testu.
- ▷ Napolnjene podloge za peko za lažje prenašanje položite npr. mrežno rešetko ali pekač.
- ▷ Preden vanilijeve rogljičke ločite iz vdolbin, pustite podloge za peko pribl. 5 minut na mrežni rešetki, da se ohladi.
V tem času se pečeno testo stabilizira in med rogljički in vdolbinami podloge za peko nastane plast zraka.
- ▷ Če je mogoče, podloge za peko očistite takoj po uporabi, saj se takrat ostanki testa najlažje odstranijo.

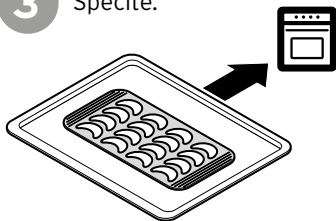
1 Testo premažite
v vdolbine.



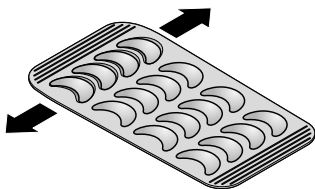
2 Odstranite odvečno
testo.



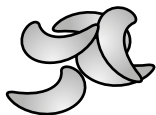
3 Specite.



4 Ločite.



5



Rogljičke povaljajte
v sladkor ali posipajte
s sladkorjem.

Vanilijevi rogljički

Sestavine (za pribl. 64 kosov)

420 g moke	200 g mehkega masla
1/2 čajne žličke pecilnega praška	sredica 1 vanilijevega stroka
110 g sladkorja	za povaljanje piškotov:
1 ščepec soli	150 g sladkorja
1 jajce	1 zavitek vanilijevega sladkorja

Priprava

1. Moko ter pecilni prašek presejte v posodo.
2. Dodajte 110 g sladkorja, sol, jajce, maslo in vanilijevo sredico. Vse pregnetite v gladko testo.
3. Pečico segrejte na 155 °C (krožeči zrak) ali 175 °C (zgornje/spodnje gretje).
4. Vdolbine podlog za peko posujte z nekoliko moke. Nato testo po delih s strgalom za testo razporedite v vdolbine za rogljičke, tako da so vdolbine popolnoma zapolnjene. Na koncu previdno odstranite odvečno testo s podlog za peko, tako da s strgalom za testo povlečete čez testo.
5. Podloge za peko dajte v vnaprej segreto pečico (srednja rešetka) in rogljičke pecite približno 20 minut. Piškote nadzorujte, saj so lahko samo na robu rahlo porjavili!
6. Podloge za peko vzemite iz pečice in rogljičke pustite približno 5 minut mirovati v podlogah za peko.
7. Premešajte preostanek sladkorja in vanilijevega sladkorja.

8. Nato previdno povlecite za robove vdolbin podloge za peko naokoli, da ločite rogljičke. Še tople rogljičke previdno povlajajte v mešanico sladkorja in jih nato pustite na mreži, da se ohladijo.

Nasvet: Če se rogljički nočejo ločiti ali se preveč drobijo, ko jih rahljate, previdno povlecite s topim nožem vzdolž roba vdolbin.



Zaradi materiala pekačev se lahko čas pečenja skrajša za do 20%, če delate po vaših lastnih receptih. Upoštevajte tudi navedbe proizvajalca vaše pečice glede temperature in časa peke.

Servisna linija Tchibo

Pon. – pet. od 9. do 12. ure

Tel.: 01 600 14 15

Številka artikla: SL 711 190

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany