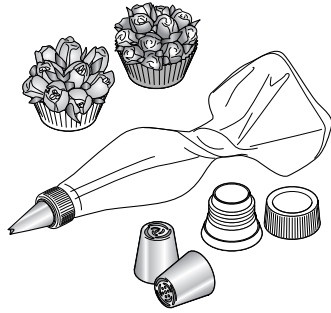




- de Produktinformation und Rezept
 en Product information and recipe
 fr Fiche produit et recette
 cs Informace o výrobku a recept
 pl Informacje o produkcie i przepis
 sk Informácia o výrobku a recept
 hu Terméksimertető és recept
 tr Ürün bilgisi ve tarif



für Rosen
for roses
pour les roses
na růže
do róż
na ruže
rózsákhöz
gül için



für Tulpen
for tulips
pour les tulipes
na tulipány
do tulipanów
na tulipány
tulipánokhoz
lale için

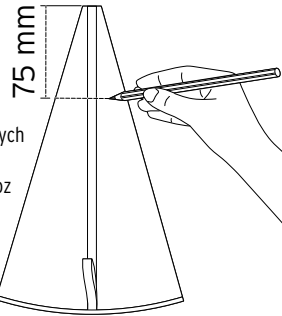


für Blättchen
for leaves
pour les feuilles
na lístky
do listków
na lístky
levelekhez
yaprak için

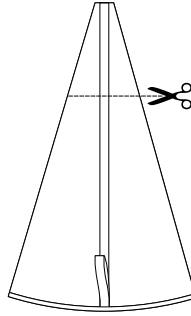
Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası: 367 289

- de **Spritzbeutel zuschneiden** – Legen Sie die Spritzbeutel zum Abmessen unbedingt so hin wie abgebildet: mit der Naht und kleinen Schlaufe mittig nach vorne!
 en **Trimming the piping bag** – To measure, lay out the piping bags as illustrated: with the seam and small loop in the middle and facing forwards!
 fr **Couper la pointe de la poche** – Pour la mesure, disposez impérativement les poches à douille comme représenté sur le dessin: avec la couture et la petite boucle au centre et orientées vers le haut!
 cs **Ofíznutí zdobícího pytlíku** – Položte zdobící pytlík pro vyměření bezpodmínečně tak, jak vidíte na obrázku: aby šev a malé poutko byly uprostřed a směřovaly dopředu!
 pl **Przycinanie rękawa cukierniczego** – W celu wymierzenia koniecznie ułożyć rękawy cukiernicze jak na rysunku, czyli tak, aby szew oraz mała pętka znajdowały się pośrodku z przodu!
 sk **Zastrihnutie cukrárskeho vrecka** – Pri meraní položte cukrárske vrecko presne tak, ako je vyobrazné: šev a malá slučka sú v strede a smerom dopredu!
 hu **Nyomózsák levágása** – A méretek meghatározásához feltétlenül az itt ábrázolt módon fektesse le a nyomózsákot: a varrat és a kis hurok legyen elöl és középen!
 tr **Sıkma torbayı kesme** – Sıkma torbasını ölçmek için mutlaka şekilde gösterildiği gibi koyun: Dikiş ve küçük ilimkle orta öne doğru!

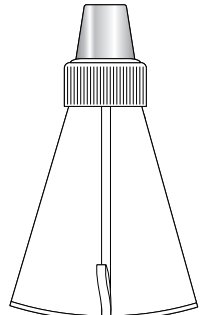
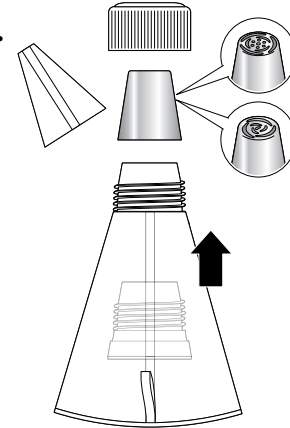
1.



2.

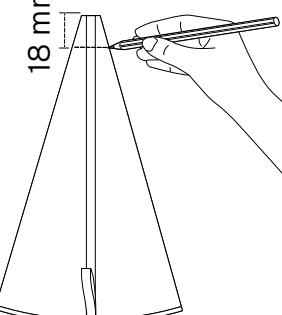


3.

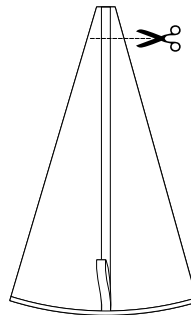


- de für großen Adapter + Blumen-Tüllen
 en for large adapter + flower nozzle
 fr pour le grand adaptateur + douilles fleurs
 cs pro velký adaptér + špičky na květiny
 pl dla dużego adaptera + końcówek kwiatowych
 sk pre veľký adaptér + špičky na kvety
 hu a nagy adapterhez + habcsővek virágokhoz
 tr büyük başlık için + çiçek ağızları

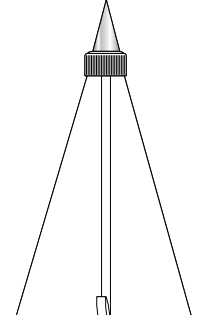
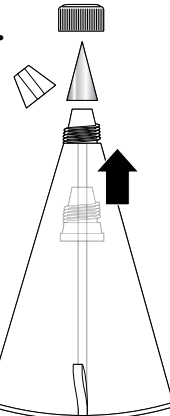
1.



2.



3.



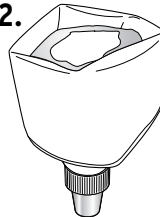
- de für kleinen Adapter + Blatt-Tülle
 en for small adapter + leaf nozzle
 fr pour le petit adaptateur + douille feuille
 cs pro malý adaptér + špičku na listy
 pl dla małego adaptera + końcówki do liści
 sk pre malý adaptér + špička na lístky
 hu a kis adapterhez + habcső levélhez
 tr küçük başlık için + yaprak ağızları

- de Gebrauch
 en Use
 fr Utilisation
 cs Použití
 pl Użytkowanie
 sk Používanie
 hu Használat
 tr Kullanım

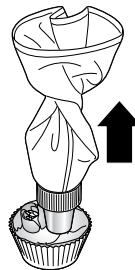
1.



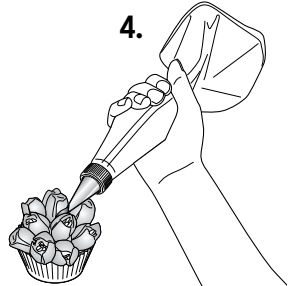
2.



3.



4.



www.tchibo.de/anleitungen | www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices | www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje | www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok | www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

Wichtige Hinweise

- Vor dem ersten Einsatz müssen die beiden Spritzbeutel für den jeweiligen Kunststoff-Adapter (groß für Rosen-/Tulpen-Tülle und klein für Blatt-Tülle) zugeschnitten werden, wie unter „Spritzbeutel zuschneiden“ abgebildet. Danach sind die Beutel nur noch mit dem jeweiligen Kunststoff-Adapter verwendbar.
- **Beachten Sie unbedingt die angegebenen Maße**, damit die Tüllen optimal und auslaufsicher mit den Beuteln abschließen.
- Dank des Kunststoff-Adapters lassen sich die beiden Edelstahl-Tüllen für Rosen und Tulpen während des Dekorierens schnell und problemlos wechseln, ohne dass der Spritzbeutel vorher geleert werden muss: einfach den Adapter-Ring abschrauben, Tülle wechseln und wieder mit dem Adapter-Ring fixieren.
- Die Edelstahl-Tüllen sind zum Teil sehr scharfkantig. Insbesondere die Blatt-Tülle ist sehr spitz. Halten Sie die Tüllen daher außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und seien Sie vorsichtig beim Gebrauch und Reinigen. Verletzungsgefahr!
- Damit die Blüten und Blätter exakt geformt werden, muss die zu verarbeitende Masse (z.B. Buttercreme) **ausreichend fest, aber trotzdem noch geschmeidig** sein. Kühlen Sie die Buttercreme ggf. vor dem Spritzen oder zwischendrin noch einmal etwas.
- Wenn Sie erwärmte oder erhitze Massen (z.B. geschmolzene Schokolade) in den Spritzbeutel eingefüllt haben, verwenden Sie unbedingt Backhandschuhe o.Ä. Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie die warmen Backwaren vor dem Verzieren abkühlen und nehmen Sie sie aus der Backform heraus.

Reinigen

- Reinigen Sie alle Teile **vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch** gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Die Edelstahl-Tüllen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Spritzbeutel sowie die Kunststoff-Adapter sind **nicht** spülmaschinengeeignet.

Gebrauch (s. Abb. auf der Frontseite)

1. Gebäckoberfläche ggf. begradigen und etwas Creme darauf verstreichen.
2. Spritzbeutel füllen; für 2-farbige Blüten eine der eingefärbten Buttercreme-Massen an der Beutelwand auftragen, die andersfarbige Masse in die Mitte geben.
3. Spritztülle fest auf die Oberfläche aufsetzen, dann die Blüte langsam nach oben ziehen; zum Schluss Tülle abrupt wegziehen, um die Blüte zu lösen.
4. Kleine Blätter zwischen die einzelnen Blüten spritzen.

Vanille-Mandel-Cupcakes mit Blüten und Blättern aus amerikanischer Buttercreme

Zutaten (für 10 Cupcakes)

Für den Teig:

3 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz, 150 g Zucker, 240 g gemahlene Mandeln, 1 Msp. abgeriebene Orangenschale

Für die amerikanische Buttercreme:

150 g weiche Butter, 300 g Puderzucker, 3 EL Sahne, 2 TL Vanilleextrakt

Außerdem:

Butter und gemahlene Mandeln für die Mulden, Lebensmittelfarbpaste oder -gel (gelb, grün, rosa oder rot)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus ca. 25 Minuten Backzeit 1 Stunde Auskühlzeit)

Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Butter ausstreichen und mit gemahlenden Mandeln ausstäuben.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz schaumig schlagen. Die Hälfte des Zuckers hinzugeben und alles steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig quirlen. Die Mandeln und die Orangenschale unterrühren. Dann vorsichtig den Eischnee unterheben.

Den Teig auf 12 (!) Mulden verteilen und ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dann aus dem Backofen herausnehmen und die Cupcakes in den Mulden abkühlen lassen. Anschließend aus den Mulden herausnehmen. Weiterverarbeitet werden nur 10 Cupcakes, die anderen 2 sind Reserve, falls eines der zarten Törtchen beim Herauslösen zerbrechen sollte. Die Oberseite jeweils mit einem scharfen Messer begradigen und die Cupcakes dann in dekorative Papierförmchen setzen.

Für die **amerikanische Buttercreme** die Butter sehr schaumig schlagen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat. Den Puderzucker in eine zweite Schüssel sieben, dann nach und nach unter die schaumige Butter quirlen. Esslöffelweise die Sahne darunterquirlen, zum Schluss das Vanilleextrakt hinzufügen. Die Oberfläche der Cupcakes mit etwas Buttercreme bestreichen.

Für die zweifarbigen Blüten rund 4/5 der Buttercreme in eine Schüssel abnehmen. Diese Masse dann noch einmal auf 2 Schüsseln aufteilen: rund 1/3 in eine, rund 2/3 in eine andere. Die kleinere Menge mit etwas Lebensmittelfarbe in Gelb einfärben, die größere Menge naturfarben belassen oder Rosa einfärben. Für die grünen Blätter die restliche Buttercreme grün einfärben.

Blüten als Topping auf die Cupcakes setzen

Nun die helle oder rosafarbene Buttercreme an den Seitenwänden des Spritzbeutels **mit dem großen Adapter für die Rosen- oder Tulpen-Tülle** verstreichen und dann die gelbe Buttercreme in die Mitte füllen. Die grüne Buttercreme in den zweiten Spritzbeutel **mit dem kleinen Adapter für die Blatt-Tülle** füllen. Wenn die Zimmertemperatur recht hoch und die Buttercreme dadurch zu weich geworden ist, die Spritzbeutel etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen, bis die Buttercreme wieder etwas fester, aber noch gut spritzbar ist. Zuerst die Oberfläche der Cupcakes mit Blüten - wahlweise Rosen oder Tulpen - verzieren. Dabei zwischen-

zeitlich immer mal wieder die Tülle von außen abwischen, damit die Blüten exakter geraten. Anschließend in die Zwischenräume mit der grünen Buttercreme Blätter spritzen.

Die Cupcakes bis zum Servieren kalt stellen.

Variante: Swiss-Meringue-Buttercreme

Statt amerikanischer Buttercreme können Sie für das Topping der Vanille-Mandel-Cupcakes alternativ Swiss-Meringue-Buttercreme verwenden.

Zutaten für die Swiss-Meringue-Buttercreme:

3 Eiweiß (Gr. M), 120 g Zucker, 1 Prise Salz, 250 g Butter, 2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Für die **Swiss-Meringue-Buttercreme** Eiweiß, Zucker und Salz in eine Edelstahlschüssel geben und über ein heißes Wasserbad stellen. So lange mit dem Schneebesen verrühren, bis die Masse ca. 63 °C warm ist.

Wenn Sie kein Küchenthermometer haben: Verreiben Sie etwas Masse zwischen den Fingern - sie muss sich sehr warm anfühlen und die Zuckerkristalle dürfen nicht mehr zu spüren sein.

Die Baisermasse aus dem Wasserbad nehmen und so lange schaumig aufschlagen, bis sie Zimmertemperatur angenommen hat. Verwenden Sie dazu vorzugsweise eine Küchenmaschine, sofern vorhanden. Parallel dazu die zimmerwarme Butter mit dem Quirl schaumig aufschlagen. Wenn Sie keine Küchenmaschine besitzen: die aufgeschlagene Baisermasse kurz beiseite stellen und die zimmerwarme Butter in einer zweiten Schüssel leicht schaumig aufschlagen. Diese Butter dann nach und nach zur Baisermasse geben und dabei ständig weiterquirlen. Wenn die gesamte Butter in der Masse ist, diese noch ungefähr 10 Minuten weiterquirlen. Wenn alles schön schaumig ist, zum Schluss das Vanilleextrakt unterrühren.

Die weitere Verarbeitung, d.h. das Einfärben und Dekorieren mit dem Spritzbeutel, funktioniert genauso wie bei der amerikanischen Buttercreme.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Alle Rechte vorbehalten

Important information

- The two piping bags must be trimmed to size for the corresponding adapter prior to first use (large for rose/tulip nozzle and small for leaf nozzle) as illustrated under "Trimming the piping bags". Once this is done, you can only use the bags with their corresponding adapters.

Pay special attention to the indicated dimensions to make sure that the nozzles fit tightly onto the bags and are leakproof.

- Thanks to the plastic adapter, the two stainless steel nozzles can be changed quickly and easily while you are decorating, without you having to empty the piping bag first: Simply unscrew the adapter ring, change the nozzle and fix back into place with the adapter ring.
- The stainless steel nozzles have some very sharp edges. The leaf nozzle in particular is very sharp. For this reason, keep these nozzles out of the reach of children and be careful when using and cleaning them. Risk of injury!

- To make sure the flowers and leaves are perfectly shaped, the mixture you are using (e.g. buttercream) must be **sufficiently solid, but still soft**. If necessary, cool the buttercream before piping or for a while again during the process.
- If you fill the piping bag with warm or hot mixtures (e.g. melted chocolate), use oven gloves or similar. Risk of scalds!
- Allow the cakes to cool down before decorating and remove them from their moulds.

Cleaning

- Clean all parts thoroughly with warm water and a little washing-up liquid **before using for the first time and immediately after every use**.
- The stainless steel nozzles can be cleaned in the dishwasher. The piping bags and plastic adapters are **not** dishwasher safe.

Use (see illustration on the first page)

1. Even out the surface of the cake if necessary and spread some cream on top.
2. Fill the piping bag; for 2-colour flowers, spread out one of the coloured buttercreams on the sides of the piping bag and pour the other coloured mixture into the middle.
3. Place the piping nozzle on top of the cake and then pull the flower slowly upwards. To finish, pull the nozzle away suddenly to release it from the flower.
4. Pipe small leaves in between the individual flowers.

Vanilla and almond cupcakes with American buttercream flowers and leaves

Ingredients (makes 10 cupcakes)

For the batter:

3 eggs (size M), 1 pinch of salt, 150 g sugar, 240 g ground almonds, 1 pinch of orange zest

For the American buttercream:

150 g soft butter, 300 g icing sugar, 3 tbsp cream, 2 tsp vanilla extract

In addition:

Butter and ground almonds for the tray depressions, food colouring paste or gel (yellow, green, pink or red)

Preparation time: approx. 40 minutes (plus approx. 25 minutes for baking and 1 hour for cooling)

Preparation

Preheat oven to 175 °C (top/bottom heat). Grease the muffin tray with butter and sprinkle with ground almonds.

Separate the eggs. Beat the egg whites with the salt until fluffy. Add half of the sugar and beat everything together until stiff. Whisk the egg whites with the remaining sugar until fluffy. Stir in the almonds and the orange zest. Then carefully fold in the whisked egg whites.

Spread out the batter into 12 (!) depressions in a muffin tray and bake for approx. 25 minutes until golden brown. Remove from the oven and allow the cupcakes to cool in the tray. Then take them out of the tray. Only 10 cupcakes will be decorated; the other 2 are back-ups in case one of the soft cakes breaks when turning them out.

Even out the top of each of the cakes using a sharp knife and then place the cupcakes in decorative paper cases.

To prepare the **American buttercream**, beat the butter until fluffy so that it has doubled in volume. Sift the icing sugar into a separate bowl and then whisk it little by little into the fluffy butter. Whisk in tablespoon after tablespoon of cream and then add the vanilla extract to finish. Spread a little buttercream on the tops of the cupcakes.

To prepare the 2-colour leaves, add around 4/5 of the buttercream to a bowl. Then split this mixture again into 2 bowls: around 1/3 in one, and around 2/3 in the other. Colour the smaller amount with a little yellow food coloring, and leave the larger amount natural or colour it pink. Colour the remaining buttercream green for the green leaves.

Adding flowers to the cupcakes as a topping

Now spread the light or pink buttercream on the sides of the piping bag **using the large adapter for the rose or tulip nozzle** and then pour the yellow buttercream into the middle. Fill the second piping bag with the green buttercream **using the small adapter for the leaf nozzle**. If the room temperature is high and the buttercream has melted as a result, place the piping bag in the fridge for around 30 minutes until the buttercream turns slightly more solid, whilst making sure that it can still be piped. Start by decorating the cupcakes with flowers – either roses or tulips. Whilst doing so, make sure to wipe the outside of the nozzle now and again so that the flowers are more precise. Then pipe the green buttercream in between to create leaves.

Chill the cupcakes until serving.

Variation: Swiss meringue buttercream

Instead of American buttercream, you can use Swiss meringue buttercream for the topping.

Ingredients for the Swiss meringue buttercream

3 egg whites (size M), 120 g sugar, 1 pinch salt, 250 g butter, 2 tsp vanilla extract

Preparation

To prepare the **Swiss meringue buttercream**, add the egg whites, sugar and salt to a stainless steel bowl and place over a pot of hot water. Keep stirring with a whisk until the mixture reaches approx. 63 °C. If you do not have a kitchen thermometer: Rub a little of the mixture between your fingers – it should feel very warm and you should not be able to feel the sugar crystals anymore.

Remove the meringue from the pot of hot water and beat until it is fluffy and has reached room temperature. It is best to use a food processor for this if you have one. At the same time, beat the room-temperature butter with the whisk until fluffy. If you do not have a food processor: Briefly set the beaten meringue aside and beat the room-temperature butter in a separate bowl until slightly fluffy. Then add this butter little by little to the meringue while continuing to whisk. Once all of the butter is in the mixture, whisk for around another 10 minutes. Once everything is nice and fluffy, stir in the vanilla extract to finish.

Everything else – i.e. colouring and decorating using the piping bag – is done exactly the same as for the American buttercream.

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
All rights reserved.

Remarques importantes

- Avant la première utilisation, les deux poches à douille doivent être coupées sur mesure pour l'adaptateur en plastique correspondant (grand pour la douille rose/tulipe et petit pour la douille feuille), comme indiqué à la section «Couper la pointe de la poche». Ensuite, les poches ne pourront être utilisées qu'avec l'adaptateur en plastique correspondant.
- **Veillez impérativement respecter les dimensions spécifiées** pour que les douilles soient scellées de manière optimale et que l'étanchéité des poches soit assurée.
- Grâce à l'adaptateur en plastique, les deux douilles en acier inoxydable pour roses et tulipes peuvent être remplacées rapidement et facilement pendant la décoration sans avoir à vider la poche à douille au préalable. Il suffit de dévisser la bague adaptatrice, de changer la douille et de la fixer à nouveau avec la bague adaptatrice.
- Certaines douilles en inox sont très tranchantes, en particulier la douille feuille qui est très pointue. Tenez-les hors de portée des enfants en bas âge et manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage. Risque de blessure!
- Pour que les fleurs et les feuilles soient parfaitement formées, l'appareil à travailler (par ex. la crème au beurre) doit être **suffisamment ferme, mais rester fluide**. Si nécessaire, refroidissez par ex. la crème au beurre un peu avant de l'utiliser avec la poche à douille, ou entre deux utilisations.
- Si vous avez rempli la poche à douille avec une préparation chauffée ou brûlante (par ex. du chocolat fondu), utilisez impérativement des maniques ou un accessoire équivalent pour éviter tout risque de brûlures!
- Laissez refroidir les pâtisseries avant de les décorer et sortez-les de leur moule.

Nettoyage

- **Avant la première utilisation et tout de suite après chaque utilisation suivante**, lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Les douilles en acier inoxydable peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Les poches à douille et les adaptateurs en plastique **ne vont pas** au lave-vaisselle.

Utilisation (voir illustration en première page)

1. Si nécessaire, rectifiez la surface du gâteau et étalez un peu de crème sur le dessus.
2. Remplissez la poche à douille; pour des fleurs bicolores, appliquez une des préparations de crème au beurre colorée sur la paroi de la poche et la préparation de l'autre couleur au centre de la poche.
3. Placez la douille fermement sur la surface, puis pressez la poche en tirant lentement la fleur vers le haut et enfin, retirez la douille d'un coup sec pour détacher la fleur.
4. Parsemez les fleurs de petites feuilles.

Cupcakes vanille amandes avec des fleurs et des feuilles à la crème au beurre à l'américaine («Buttercream»)

Ingrédients (pour 10 cupcakes)

Pour la pâte:

3 œufs (taille M), 1 pincée de sel, 150 g de sucre, 240 g d'amandes en poudre, 1 pointe de zeste d'orange

Pour la crème au beurre à l'américaine:

150 g de beurre ramolli, 300 g de sucre glace, 3 c.s. de crème liquide, 2 c.c. d'extrait de vanille

Et aussi:

beurre et amandes en poudre pour les empreintes, colorant alimentaire en pâte ou en gel (jaune, vert, rose ou rouge)

Temps de préparation: env. 40 min (plus env. 25 min de cuisson et 1 h de refroidissement)

Préparation

Préchauffez le four à 175 °C (chaleur supérieure et inférieure). Badigeonnez les empreintes de la plaque à muffins avec une couche de beurre et saupoudrez de poudre d'amandes.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez la moitié du sucre et battez le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme. Battez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Incorporez les amandes et le zeste d'orange. Puis incorporez délicatement les blancs d'œufs battus.

Répartissez la pâte dans 12 (!) empreintes et cuisez au four pendant 25 minutes environ jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée. Retirez du four et laissez refroidir les cupcakes dans les empreintes. Puis démoulez-les. Travaillez seulement 10 cupcakes et réservez les 2 derniers au cas où l'un des gâteaux se casserait au moment du démoulage. Rectifiez le dessus de chaque cupcake avec un couteau tranchant et placez les cupcakes dans des moules en papier décoratifs.

Pour la **crème au beurre à l'américaine**, fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il soit très mousseux et que son volume ait doublé. Tamisez le sucre glace dans un deuxième bol, puis incorporez-le progressivement au beurre mousseux. Ajoutez la crème à l'aide d'une cuillère à soupe, et pour terminer, l'extrait de vanille. Badigeonnez la surface des cupcakes avec un peu de crème au beurre.

Pour les fleurs bicolores, prélevez 4/5 de la crème au beurre et mettez-la dans un bol. Répartissez à nouveau cette préparation dans 2 bols: environ 1/3 dans l'un et 2/3 dans l'autre. Colorez la plus petite quantité avec un peu de colorant alimentaire jaune, laissez la plus grande quantité naturelle ou colorez-la en rose. Pour réaliser les feuilles vertes, teintez le reste de la crème au beurre avec le colorant vert.

Garnir les cupcakes avec des fleurs

Maintenant, étalez la crème au beurre naturelle ou rose sur les parois latérales de la poche à douille avec le grand adaptateur pour la douille à rose ou à tulipe, puis remplissez le milieu de la poche avec la crème au beurre jaune. Remplissez la deuxième poche à douille avec le petit adaptateur pour la douille à feuille avec la crème au beurre verte. Si la température ambiante est relativement élevée et que la crème au beurre a trop ramolli, placez les poches à douille au réfrigérateur pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que la crème au beurre soit de nouveau légèrement plus ferme, mais toujours facile

à appliquer avec la poche. Commencez par décorer le dessus des cupcakes avec des fleurs, roses ou tulipes au choix. Essayez régulièrement l'extérieur de la douille pour obtenir des fleurs nettes et précises. Pour finir, appliquez les feuilles dans les interstices avec la crème au beurre verte.

Conservez les cupcakes au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Variante: Crème au beurre à la meringue Suisse

Au lieu d'utiliser de la crème au beurre à l'américaine, vous pouvez garnir les cupcakes vanille amandes avec de la crème au beurre à la meringue Suisse.

Ingrédients pour la crème au beurre à la meringue Suisse:

3 blancs d'œufs (taille M), 120 g de sucre, 1 pincée de sel, 250 g de beurre, 2 c.c. d'extrait de vanille

Préparation

Pour la **crème au beurre à la meringue Suisse**, mettez les blancs d'œufs, le sucre et le sel dans un bol en inox et placez-le au-dessus d'un bain-marie chaud. Remuez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange atteigne environ 63 °C. Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisine, prenez un peu de préparation entre vos doigts: elle doit être très chaude et vous ne devez plus sentir les cristaux de sucre.

Retirez la meringue du bain-marie et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse et atteigne la température ambiante. Utilisez de préférence un robot de cuisine, si vous en possédez un. En parallèle, fouettez le beurre à température ambiante avec le fouet jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Si vous n'avez pas de robot de cuisine, mettez la meringue fouettée de côté quelques instants et fouettez le beurre à température ambiante dans un deuxième bol jusqu'à ce qu'il mousse légèrement. Ajoutez progressivement ce beurre à la meringue en fouettant constamment. Lorsque tout le beurre est incorporé, continuez à fouetter pendant environ 10 minutes. Une fois que toute la préparation est bien mousseuse, terminez en incorporant l'extrait de vanille.

Pour la suite de la recette, c'est-à-dire la coloration de la crème et la décoration avec la poche à douille, suivez les mêmes étapes que pour la crème au beurre à l'américaine.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tous droits réservés

CS

Důležité pokyny

- Před prvním použitím musíte oba zdobící pytlíky oříznout pro příslušný plastový adaptér (velký pro špičku na růže/tulipány a malý pro špičku na listy) podle vyobrazení v části „Oříznutí pytlíků“. Poté lze zdobící pytlíky používat pouze s příslušným plastovým adaptérem.
- Bezpodmínečně dodržujte uvedené rozměry**, aby se špičky optimálně spojily s pytlíkem a nic nevytékalo.
- Díky plastovému adaptéru lze obě špičky z ušlechtilé oceli na růže a tulipány při dekorování rychle a snadno vyměnit, aniž by předtím bylo potřeba zdobící pytlík vyprázdnit: jednoduše odšroubujte kroužek adaptéru, vyměňte špičku a znovu ji upevníte kroužkem adaptéru.

- Špičky z ušlechtilé oceli jsou z části velmi ostré. Zejména špička na listy je velmi špičatá. Udržujte proto špičku mimo dosah malých dětí a při používání a čištění buďte velmi opatrní. Nebezpečí poranění!
- Aby bylo možné květy a listy přesně vytvarovat, musí být zpracovávaná hmota (např. máslový krém) **dostatečně tuhá, ale přesto ještě vláčná**. V případě potřeby před zdobením, anebo i během něj máslový krém vychladte.
- Pokud do zdobícího pytlíku naplníte zahřátou nebo horkou hmotu (jako je např. rozpuštěná čokoláda), použijte bezpodmínečně kuchyňské rukavice nebo podobnou pomůcku. Nebezpečí popálení!
- Teplé pečivo nechte před začátkem zdobení vychladnout a vyjměte jej z formy na pečení.

Čištění

- Před prvním a ihned po každém dalším použití** všechny díly pečlivě umyjte teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.
- Špičky z ušlechtilé oceli lze mýt v myčce. Zdobící pytlík a plastové adaptéry **nejsou** vhodné pro mytí v myčce.

Použití (viz obr. na přední straně)

- V případě potřeby povrch pečiva vyrovnejte a potřete trochou krému.
- Plnění zdobícího pytlíku; na dvoubarevné květy naneste jeden z barevných máslových krémů na stěnu pytlíku, hmotu druhé barvy naplňte doprostřed.
- Zdobící špičku nasadte pevně na povrch a pomalu vytahujte květy nahoru; nakonec prudkým odtážením špičky květ ukončete.
- Mezi jednotlivé květy nastříkejte drobné lístky.

Vanilkovo-mandlové dortíčky cupcakes s květy a listy z amerického máslového krému

Přísady (na 10 košíčků)

Na těsto:

3 vejčka (velikost M), 1 špetka soli, 150 g cukru, 240 g mletých mandlí, na špičku nože nastrohané pomerančové kůry

Na americký máslový krém:

150 g měkkého másla, 300 g moučkového cukru, 3 lžice smetany, 2 lžičky vanilkového extraktu

Dále budeme ještě potřebovat:

másla a mleté mandle na vysypání, potravinářské barvivo ve formě pasty nebo gelu (žlutá, zelená, růžová nebo červená)

Doba přípravy: cca 40 minut (plus cca 25 minut pečení a 1 hodina chlazení)

Příprava

Troubu předehřejte na 175 °C (horní a spodní ohřev). Důlky v plechu na muffiny vymažte máslem a vysypejte mletými mandlemi.

Oddělte bílky od žloutků. Z bílků se solí vyšlehejte pěnu. Přidejte polovinu cukru a vše vyšlehejte do tuha. Žloutky vyšlehejte do pěny se zbylým cukrem. Vmíchejte mandle a pomerančovou kůru. Pak opatrně vmíchejte sníž.

Rozdělte těsto do 12 (!) důlků a pečte dozlatova asi 25 minut. Poté plech vytáhněte z trouby a nechte v něm dortíčky cupcakes vychladnout. Pak je vyjměte z důlků. Dále budeme zpracovávat jenom 10 dortíčků cupcakes, zbylé 2 jsou rezervní pro případ, že by se některý křehký dortík rozlámal při vytahování.

Horní stranu vždy srovnejte ostrým nožem a vložte dortíčky cupcakes do ozdobných papírových košíčků.

Na americký máslový krém: máslo důkladně vyšlehejte do pěny tak, aby se zdvojnásobil jeho objem. Do druhé mísy prosijte práškový cukr a postupně do něj zašlehejte máslovou pěnu. Po lžičkách zašlehejte smetanu a nakonec přidejte vanilkový extrakt. Povrch dortíčky cupcakes potřete trochou máslového krému.

Na dvoubarevné květy: do jedné mísy odeberte přibližně 4/5 máslového krému. Tuto hmotu pak ještě jednou rozdělte do 2 misek: asi 1/3 do jedné a 2/3 do druhé. Menší množství obarvíte trochou potravinového barviva nažluto, větší množství nechte tak, anebo jej obarvíte narůžovo. Zbylý máslový krém obarvíte nalezeno na listy.

Usazujte květiny na povrch košíčků

Nyní rozeřete světlý nebo růžový máslový krém na boční stěny zdobícího pytlíku **s velkým adaptérem pro špičku na růže nebo tulipány** a pak doprostřed naplňte žlutý máslový krém. Do druhého zdobícího pytlíku **s malým adaptérem pro špičku na listy** naplňte zelený máslový krém. Když je teplota v místnosti vysoká a máslový krém proto příliš ztuhne, vložte zdobící pytlík asi na 30 minut do chladničky, aby opět ztuhl. Nechte jej ale ztuhnout jen tak, aby se s ním dobře pracovalo. Nejprve ozdobte povrch dortíček cupcakes květy – růžemi nebo tulipány podle vaší volby. Občas zvenku špičku otřete, aby se květy podařily co nejvěrněji. Poté v prostoru mezi květy vytvořte listy ze zeleného máslového krému.

Až do servírování uchovávejte dortíčky cupcakes v chladu.

Varianta: Švýcarský bílkový máslový krém

Místo amerického máslového krému můžete na ozdobení vanilkovo-mandlových dortíček cupcakes alternativně použít švýcarský bílkový máslový krém.

Přísady na švýcarský bílkový máslový krém:

3 bílky (velikost M), 120 g cukru, špetka soli, 250 g másla, 2 lžičky vanilkového extraktu

Příprava

Na švýcarský bílkový máslový krém: Dejte do mísy z ušlechtilé oceli bílky, cukr a sůl a postavte ji do horké vodní lázně. Míchejte metlou tak dlouho, dokud hmota nebude mít teplotu přibližně 63 °C. Pokud nemáte kuchyňský teploměr: Rozetřete trochu hmoty mezi prsty – musí být na dotek horká a už nesmí být cítit žádná krystalky cukru.

Vyjměte bílkovou hmotu z vodní lázně a šlehejte pěnu tak dlouho, dokud nebude mít pokojovou teplotu. Pokud jej máte, použijte kuchyňského robota. Zároveň vyšlehejte pomocí šlehací metly do pěny máslo změkklé na pokojovou teplotu. Pokud nemáte kuchyňského robota: napěnění bílkovou hmotu krátce odstavte na stranu a utřete ve druhé misce máslo o pokojové teplotě do lehké pěny. Toto máslo pak postupně vmíchávejte do bílkové hmoty a přitom neustále šlehejte. Když je veškeré máslo v hmotě, šlehejte ji ještě asi dalších 10 minut. Když je všechno krásně napěněné, vmíchejte nakonec vanilkový extrakt.

Další zpracování, tj. barvení a dekorování pomocí zdobícího pytlíku, se provádí úplně stejně jako s americkým máslovým krémem.

Ważne wskazówki

- Przed pierwszym użyciem oba rękawy cukiernicze muszą zostać przycięte pod odpowiedni plastikowy adapter (duży dla końcówki różanej/tulipanowej oraz mały dla końcówki do liści) – patrz rysunki w sekcji „Przycinanie rękawa cukierniczego”. Potem każdy rękaw cukierniczy może być już używany tylko z przewidzianym dla niego plastikowym adapterem. **Należy koniecznie przestrzegać podanych wymiarów**, tak aby końcówki optymalnie i szczelnie łączyły się z rękawami cukierniczymi.
- Dzięki plastikowemu adapterowi obie wykonane ze stali nierdzewnej końcówki (róża i tulipan) można szybko i bezproblemowo wymieniać bez konieczności uprzedniego opróżniania rękawa cukierniczego. Wystarczy odkręcić pierścień adaptera, wymienić końcówkę i ponownie zamocować ją pierścieniem adaptera.
- Kończówki ze stali nierdzewnej mają po części bardzo ostre krawędzie. Szczególnie ostro zakończona jest końcówka do liści. Dlatego końcówki należy trzymać poza zasięgiem małych dzieci. Należy również zachować ostrożność podczas ich użytkowania i czyszczenia. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Aby zapewnić precyzyjne kształty kwiatów i liści, wyciskana z rękawa cukierniczego masa (np. krem maślany) musi być **wystarczająco zestalona, a jednocześnie dostatecznie elastyczna**. W razie potrzeby krem maślany należy schłodzić przed przystąpieniem do dekorowania lub w trakcie dekorowania.
- W przypadku napełnienia rękawa ciepłą lub gorącą masą (np. roztopioną czekoladą) należy koniecznie użyć rękawic kuchennych itp. Istnieje ryzyko poparzenia!
- Przed przystąpieniem do ozdabiania ciepłe wypieki należy odstawić do ostygnięcia, a następnie wyjąć z formy do pieczenia.

Czyszczenie

- **Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu** należy dokładnie umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Kończówki ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce do naczyń. Rękawy cukiernicze oraz plastikowe adaptory **nie** nadają się natomiast do mycia w zmywarce.

Użytkowanie (patrz rys. na przedniej stronie)

1. W razie potrzeby wyrównać powierzchnię wypieku i posmarować ją niewielką ilością kremu.
2. Napełnić rękaw cukierniczy. W przypadku dwukolorowych kwiatów jedną z zabarwionych mas kremowych nanieść na ściankę rękawa cukierniczego, a drugą umieścić w środku rękawa.
3. Mocno osadzić końcówkę na powierzchni wypieku, a następnie uformować kwiat, ciągnąc końcówkę powoli do góry; na końcu szybko odjąć końcówkę, aby uwolnić uformowany kwiat.
4. Między poszczególnymi kwiatami uformować małe liście.

Babeczki waniliowo-migdałowe ozdobione kwiatkami i listkami z amerykańskiego kremu maślanego

Składniki (na 10 babeczek)

Składniki na ciasto:

3 jajka (roz. M), szczypta soli, 150 g cukru, 240 g zmielonych migdałów, szczypta startej skórki pomarańczowej

Na amerykański krem maślany:

150 g miękkiego masła, 300 g cukru pudru, 3 łyżki śmietany, 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Poza tym:

Masło i zmielone migdały do wyłożenia zagłębień formy, pasta lub żel do barwienia żywności (żółty, zielony, różowy lub czerwony)

Czas przyrządzania: ok. 40 minut (plus czas pieczenia ok. 25 minut i czas stygnięcia ok. 1 godzina)

Sposób przyrządzania

Nagrzać piekarnik do temperatury 175°C przy grzaniu z góry i z dołu. Zagłębienia formy do muffinek wysmarować masłem i posypać zmielonymi migdałami.

Oddzielić białka od żółtek jaj. Białka ubić z solą na puszystą pianę. Dodać połowę cukru i dalej ubijać aż do uzyskania sztywnej piany. Żółtka wraz z pozostałą częścią cukru utrzeć na puszystą masę. Dodać migdały oraz skórkę pomarańczową, wymieszać. Następnie ostrożnie dodać pianę z białek, wymieszać.

Tak powstałe ciasto rozdzielić na 12 (!) zagłębień formy do muffinek i wypiekać babeczki przez ok. 25 minut na kolor złotobrazowy. Następnie wyjąć formę z piekarnika i pozostawić babeczki w zagłębieniach aż do ostygnięcia. Potem wyjąć babeczki z zagłębień formy. Dalszej obróbce poddanych zostanie jedynie 10 babeczek, pozostałe dwie stanowią rezerwę na wypadek, gdyby któryś z delikatnych wypieków uległ pęknięciu/zniszczeniu. Wyrównać górną powierzchnię każdej z babeczek ostrym nożem, a następnie umieścić babeczki w ozdobnych papierowych foremkach.

W celu przygotowania **amerykańskiego kremu maślanego** utrzeć masło na gęstą pianę, tak aby jego objętość podwoiła się. Przesiać cukier puder do drugiej miski, a następnie stopniowo dodawać do spienionego masła, ciągle mieszając. Nie przerywając mieszania, stopniowo dodawać śmietaną łyżkami. Na koniec dodać ekstrakt waniliowy. Posmarować powierzchnię babeczek niewielką ilością przygotowanego kremu maślanego.

W celu wykonania dwukolorowych kwiatów przełożyć około 4/5 kremu do miski. Następnie ponownie rozdzielić tę masę na dwie miski: około 1/3 do jednej, a 2/3 do drugiej. Mniejszą ilość masy kremowej zabarwić barwnikiem spożywczym na żółto, natomiast większą ilość pozostawić w naturalnym kolorze (bez barwienia) lub zabarwić na różowo. Na potrzeby zielonych liści pozostały krem maślany zabarwić na zielono.

Ozdabianie babeczek przez umieszczanie na nich kwiatów/liści

Teraz rozsmarować jasny (względnie różowy) krem maślany na bocznych ściankach rękawa cukierniczego **z dużym adaptérem dla końcówek kwiatowych (róża lub tulipan)**, a następnie wypełnić środkową część rękawa żółtym kremem. Zielony krem maślany umieścić w drugim rękawie cukierniczym **z małym adaptérem dla końcówki do liści**.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena

Jeśli temperatura w pomieszczeniu jest dość wysoka, przez co krem stanie się zbyt miękki, należy umieścić oba rękawy cukiernicze na około 30 minut w lodówce, tak aby krem uległ większemu zestaleniu, ale wciąż dobrze nadawał się do wyciskania/formowania. Najpierw ozdobić powierzchnię babeczek kremowymi kwiatami – mogą to być róże albo tulipany. Co pewien czas wytrzeć końcówkę od zewnątrz, tak aby powstające kwiaty były jak najdokładniejsze. Następnie w miejscach pomiędzy kwiatami zielonym kremem wykonać liście.

Tak przygotowane babeczki do momentu podania wstawić do lodówki.

Wariant: Krem maślany na bezie szwajcarskiej (Swiss Meringue)

Zamiast amerykańskiego kremu maślanego do dekoracji waniliowo-migdałowych babeczek można użyć kremu maślanego na bezie szwajcarskiej.

Składniki na krem maślany na bezie szwajcarskiej:

3 białka z jaj (rozm. M), 120 g cukru, szczypta soli, 250 g masła, 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Sposób przyrządzenia

W celu uzyskania **kremu maślanego na bezie szwajcarskiej** przelać białka, cukier oraz sól do miski ze stali nierdzewnej, a następnie umieścić miskę nad gorącą kąpielą wodną. Mieszać za pomocą trzepaczki do ubijania do momentu, aż masa osiągnie temperaturę ok. 63°C. Jeżeli użytkownik nie dysponuje termometrem kuchennym, powinien roztrzeć niewielką ilość masy między palcami – musi ona być odczuwalna jako bardzo ciepła, a kryształki cukru nie mogą być już wyczuwalne.

Tak przygotowaną masę bezową wyjąć z kąpeli wodnej i ubijać na pianę do momentu, aż przyjmie ona temperaturę pokojową. Najlepiej użyć do tego robota kuchennego, o ile użytkownik takowym dysponuje. Równoległe do powyższego wziąć masło w temperaturze pokojowej ubić na puszystą masę za pomocą mieszadła. Jeżeli użytkownik nie dysponuje robotem kuchennym: ubić masę bezową odstawić na chwilę na bok i w drugiej misce ubić masło w temperaturze pokojowej na lekką pianę. Następnie stopniowo dodawać tak przygotowane masło do masy bezowej, ciągle mieszając. Gdy już całe masło znajdzie się w masie bezowej, mieszać całość jeszcze przez około 10 minut. Gdy wszystko jest już doskonale spienione, na koniec dodać ekstrakt waniliowy, wciąż mieszając.

Dalsza obróbka, czyli barwienie kremu i dekorowanie babeczek za pomocą rękawów cukierniczych, odbywa się tak samo jak w przypadku amerykańskiego kremu maślanego.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

sk

Dôležité upozornenia!

- Pred prvým použitím musíte obe cukrárske vrecká zosiahnuť pre príslušný plastový adaptér (veľký pre špičku na ruže/tulipány a malý pre špičku na lístky) tak, ako je zobrazené pod „Zastrihnutie cukrárskeho vrecka“. Potom sa vrecká dajú používať len s príslušným plastovým adaptérom. **Rešpektujte bezpodmienečne uvedené rozmery**, aby špičky optimálne a bez vytečenia priliehali k vreckám.

- Vďaka plastovým adaptérom sa obe špičky na zdobenie z ušľachtilej ocele na ruže a tulipány dajú počas zdobenia vymieňať rýchlo a bez problémov, bez toho, aby bolo potrebné vopred vyprázdniť vrecko: stačí odskrutkovať adaptérový krúžok, vymeniť špičku a znovu ju zafixovať adaptérovým krúžkom.

- Špičky z ušľachtilej ocele majú čiastočne ostré hrany. Obzvlášť špička na lístky je veľmi ostrá. Špičky na zdobenie preto uchováajte mimo dosahu malých detí a pri ich používaní a čistení postupujte opatrne. Nebezpečenstvo poranenia!

- Aby sa dali kvety a lístky správne vytvárať, musí byť zdobiaca masa (napr. maslový krém) **dostatočne pevná, ale napriek tomu ešte stále vláčna**. Maslový krém príp. pred zdobením alebo počas neho ešte trochu nechajte vychladnúť.

- Pri naplnení cukrárskeho vrecka zohriatymi alebo horúcimi hmotami (napr. roztopená čokoláda) používajte bezpodmienečne rukavice na pečenie a pod. Nebezpečenstvo popálenia!

- Pred zdobením nechajte koláče vychladnúť a vyberte ich z formy na pečenie.

Čistenie

- **Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití** dôkladne opláchnite všetky diely teplou vodou s trochu jemného prostriedku na umývanie riadu.

- Špičky z ušľachtilej ocele sa môžu umývať v umývačke riadu. Cukrárske vrecká ani plastové adaptéry **nie sú** vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie (pozri obrázky na prednej strane)

1. Povrch koláčov príp. vyrovnajte a potrite trochu krému.
2. Naplňte cukrárske vrecko; na 2-farebné kvety naneste jeden zo zafarbených maslových krémov na stenu vrecka, masu inej farby vložte do stredu vrecka.
3. Špičku na zdobenie pevne nasadíte na povrch, potom pomaly smerom nahor tvarujete kvet; na záver kvet uvoľníte tak, že špičku rýchlo odtiahnete.
4. Medzi jednotlivé kvety tvarujte malé lístky.

Vanilkovo-mandľové minitortičky cupcakes s kvetmi a lístkami z amerického maslového krému

Prísady (na 10 kusov cupcakes)

Na cesto:

3 vajcia (veľkosť M), 1 štipka soli, 150 g cukru, 240 g mletých mandlí, 1 špička noža nastrúhanej pomarančovej kôry

Na americký maslový krém:

150 g mäkkého masla, 300 g práškového cukru, 3 PL smotany, 2 ČL vanilkového extraktu

Okrem toho:

maslo a mleté mandle na priehlbinky, potravinárska farba – pasta alebo gél (žltá, zelená, ružová alebo červená)

Doba prípravy: cca 40 minút (plus cca 25 minút doba pečenia a 1 hodina na vychladenie)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 175 °C (ohrev zhora/zdola). Priehlbinky plechu na mafiny vymastite maslom a posypte mletými mandľami.

Oddeľte žltka od bielok. Vyšľahajte bielka so štipkou soli do penista. Pridajte polovicu cukru a všetko vyšľahajte do pevnej masy. Žltka vymiešajte so zvyšným cukrom do penista. Primiešajte mandle a nastrúhanú pomarančovú kôru. Potom opatrne primiešajte sneh z bielkov.

Cesto rozdeľte do 12 (!) priehlbínok a pečte cca 25 minút do zlatista. Potom vyberte z rúry a minitortičky cupcakes nechajte v priehlbínkach vychladnúť. Následne ich vyberte z priehlbínok formy. Ďalej spracujte len 10 minitortičiek cupcakes, zvyšné 2 sú rezerva, ak by sa niektorá z jemných minitortičiek pri vyberaní rozdrobila. Vrchné strany vyrovnajte ostrým nožom a minitortičky cupcakes vložte do dekoratívnych papierových košíčkov.

Na **americký maslový krém** vymiešajte maslo do penista, kým sa jeho objem nezdvajnosobí. Do druhej misky presypte cez sitko práškový cukor, potom ho postupne primiešavajte do maslovej masy. Po polievkových lyžiciach primiešavajte smotanu, na záver pridajte vanilkový extrakt. Povrch minitortičiek cupcakes potrite trochu maslového krému.

Na dvojfarebné kvety odoberte 4/5 maslového krému do misky. Túto masu ešte raz rozdeľte do 2 misiek: 1/3 do jednej, 2/3 do druhej. Menšiu časť krému zafarbte žltou potravinárskou farbou, väčšiu časť krému buď nefarbte, alebo zafarbte na ružovo. Na zelené lístky zafarbte zvyšný krém na zeleno.

Zdobenie minitortičiek cupcakes kvetmi

Svetlý alebo ružový maslový krém naneste na bočné steny cukrárskeho vrecka **s veľkým adaptérom na ruže alebo tulipány** a žltým maslovým krémom naplňte jeho stred. Zelený maslový krém naplňte do druhého cukrárskeho vrecka **s malým adaptérom pre špičku na lístky**. Ak je teplota izby príliš vysoká a maslový krém je kôli tomu príliš mäkký, vložte cukrárske vrecká na cca 30 minút do chladničky, kým krém trochu nespevní, ale aby ho bolo ešte možné vytláčať z cukrárskeho vrecka. Najskôr ozdobte povrch minitortičiek cupcakes kvetmi – buď ružami alebo tulipánmi. Občas špičky zvonku utrite, aby sa kvety lepšie podarili. Na záver vytvarujte lístky zo zeleného maslového krému medzi kvety.

Minitortičky cupcakes odložte až po servírovanie do chladu.

Variant: Švajčiarsky bielkovo-maslový krém (Swiss Meringue)

Namiesto amerického maslového krému môžete na ozdobu vanilkovo-mandľových minitortičiek cupcakes alternatívne použiť švajčiarsky bielkovo-maslový krém.

Prísady na švajčiarsky bielkovo-maslový krém

3 bielka (veľkosť M), 120 g cukru, 1 štipka soli, 250 g masla, 2 ČL vanilkového extraktu

Príprava

Na **švajčiarsky bielkovo-maslový krém** vložte do misky z ušľachtilej ocele bielka, cukor a soľ a misu položte nad horúci vodný kúpel. Miešajte tak dlho, kým sa masa nezohreje na cca 63 °C. Ak nemáte kuchynský teplomer: Trochu masy pretrite medzi prstami – musíte cítiť, že masa je teplá a kryštaliky cukru už nie je cítiť.

Bielkovú masu odoberte z vodného kúpeľa a miešajte ju do penista, pokiaľ nevychladne na izbovú teplotu. Použite na to kuchynský robot, ak ho máte k dispozícii. Paralelne k tomu vymiešajte masu izbovej teploty šľahacou metlou do penista. Ak nemáte kuchynský robot: vyšľahanú bielkovú masu odložte krátko bokom a v druhej mise vymie-

šajte do penista maslo izbovej teploty. Potom maslo postupne za stáleho miešania pridávajúte do bielych mas. Ak je všetko maslo v mase, miešajte ju ešte cca 10 minút. Keď je všetko vymiešané do penista, pridajte na záver vanilkový extrakt.

Ďalšie spracovanie, t.j. farbenie a dekorácia cukrovým vreckom, funguje rovnako ako pri americkom maslovom kréme.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené

hu

Fontos tudnivalók

- Az első használat előtt méretre kell vágni a két nyomózsákot az adott műanyag adapterhez (nagy rózsza/tulipán kinyomócsőhöz és a kis levél kinyomócsőhöz), mint ahogy azt a „Nyomózsák méretre vágása” részben szemléltettük. Ezek után a nyomózsákok csak az adott adapterrel használhatók.
- Feltétlenül vegye figyelembe a megadott méreteket,** hogy a kinyomócsövek optimálisan és szivárgásmentesen záródjanak a nyomózsákokkal.
- A műanyag adapternek köszönhetően a két nemesacél, rózsához és tulipánhoz használható kinyomócsövet gyorsan és egyszerűen kicserélheti dekorálás közben, a nyomózsák kiürítése nélkül: csak csavarja le az adaptergyűrűt, cserélje ki a kinyomócsövet és rögzítse ismét az adaptergyűrűvel.
- A nemesacél kinyomócsövek széle nagyon éles. A levél kinyomócső különösen hegyes. Ezért tartsa a kinyomócsöveket olyan helyen, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá, valamint óvatosan járjon el a használat és a tisztítás során. Sérülésveszély!
- Ahhoz, hogy a virágokat és a leveleket pontosan tudja formázni, a felhasználandó krémnek (pl. a vajkrémnek) **megfelelően sűrűnek, de még kenhetőnek** kell lennie. Szükség esetén a használat előtt és esetleg közben is kissé hűtse le a vajkrémet.
- Ha felmelegített vagy felhevített masszát (pl. olvasztott csokoládét) tölt a nyomózsákba, akkor mindenképpen használjon sütőkesztyűt vagy hasonlót. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A díszítés előtt várja meg, hogy a meleg sütemények kihűljenek és vegye ki őket a sütőformákból.

Tisztítás

- Minden részt részletesen tisztítsa meg **az első használat előtt és közvetlenül minden használat után** meleg vízzel és kevés mosogatószerrel.
- A nemesacél kinyomócsövek mosogatógépben tisztíthatók. A nyomózsákok és a műanyag adapterek **nem** tisztíthatók mosogatógépben.

Használat (lásd a képet az első oldalon)

- Szükség esetén egyenesítse ki a sütemény felületét és kenjen rá egy kevés krémet.
- Töltse meg a nyomózsákot: kétszínű virágokhoz töltse az egyik színű krémet a zsák szélébe, a másik színűt pedig a középhez.
- Helyezze a kinyomócsövet a süteményre, és lassan húzza felfelé a virágot; végül gyors mozdulattal húzza el a kinyomócsövet, hogy levállassza a virágról.
- Készítsen apró leveleket az egyes virágok közé.

Vaníliás-mandulás cupcake amerikai vajkrém virágokkal

Hozzávalók (10 darabhoz)

A tésztához:

3 tojás (M-es méret), 1 csipet só, 150 g cukor, 240 g darált mandula, 1 késhegynyi reszelt narancshéj

Az amerikai vajkrémhez:

150 g puha vaj, 300 g porcukor, 3 ek. tejszín, 2 tk. vaníliakivonat

Ezenkívül:

vaj és darált mandula a mélyedések kikenéséhez, élelmiszerszínezék vagy -zselé (sárga, zöld, rózsaszín vagy piros)

Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 25 perc sütés, 1 óra hűlési idő)

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra alsó-felső sütéssel. Vajazza ki a muffinforma mélyedéseit és szórja ki darált mandulával.

Válassza szét a tojás sárgáját és fehérjét. Verje fel habosra a tojásfehérjét a sóval. Adja hozzá a cukor felét és verje fel az egészet kemény habbá. Keverje habosra a tojássárgáját a maradék cukorral. Keverje hozzá a darált mandulát és a narancshéjat. Majd óvatosan keverje bele a felvert tojásfehérjét.

Osztja el a tésztát a 12 (!) mélyedésbe és kb. 25 perc alatt süsse aranybarnára. Majd vegye ki a muffinokat a sütőből, és hagyja őket a formában lehűlni. Végül vegye ki a mélyedésekből. A továbbiakban csak 10 cupcake lesz belőle, a másik 2 tartalékként szolgál, ha a puha tortácskák esetleg a kisedés során szét-törnének. Egyenesítse ki a tortácskák tetejét egy éles késsel, majd tegye őket mutatós papírfomákba.

Az **amerikai vajkrémhez** keverje a vajat nagyon habosra, amíg megduplázódott a térfogata. Szítálja a porcukrot egy másik tálba, majd lassanként keverje hozzá a habos vajhoz. Evőkanalanként keverje hozzá a tejszínt, végül a vaníliakivonatot. Kenje meg a cupcakek tetejét egy kevés vajkrémmel.

A kétszínű virágokhoz a vajkrém kb. 4/5-ére lesz szüksége, amelyet osszon el két tálba: kb. 1/3-át az egyikbe és 2/3-át a másikba. Színezzé a kisebb mennyiséget élelmiszerszínezékkel sárgára, a nagyobb mennyiséget pedig hagyja az eredeti színben vagy színezzé rózsaszínre. A maradék vajkrém színezzé zöldre a levelekhez.

Virágok elkészítése a cupcake tetejére

Most töltse a világos vagy rózsaszín vajkrémet a **rózsza vagy tulipán kinyomócsővel ellátott** nyomózsák oldalába és a sárga krémet középre. A zöld vajkrém töltse be a **kis adapterrel ellátott levél kinyomócső** nyomózsákba. Ha meleg van a helyiségben és a vajkrém egy kissé megolvadt, akkor helyezze a nyomózsákot kb. 30 percre a hűtőszekrénybe, amíg a krém ismét egy kissé megszilárdul, de még jól kinyomható. Először díszítse a cupcake tetejét a virágokkal – kívánság szerint rózsákkal vagy tulipánokkal. Közben többször törölje le a habcsövet kívülről, hogy pontosabban tudja formázni a virágokat. Végül a köztés helyekre készítsen leveleket a zöld vajkrémből.

A tálalásig tegye a tortácskákat a hűtőre.

Változat: Svájci vajkrém (Swiss-Meringue krém)

Az amerikai vajkrém helyett a vaníliás-mandulás cupcake tetejére svájci vajkrémet is tehet.

Hozzávalók a svájci vajkrémhez:

3 tojásfehérje (M-es méret), 120 g cukor, 1 csipet só, 250 g vaj, 2 tk. vaníliakivonat

Elkészítés

A **svájci vajkrémhez** tegye a tojásfehérjét, a cukrot és a sót egy nemesacél edénybe, és helyezze vízfürdő fölé. Keverje addig a habverővel, amíg a massa kb. 63 °C-ra felmelegszik. Ha nincs konyhai hőmérője: dörzsölje el a masszát az ujjai között – nagyon melegnek kell érződni, és a cukorkristályoknak el kellett olvadniuk.

Vegye le a habcsók masszát a vízfürdőről és addig kavargassa habosra, amíg szobahőmérsékletre hűlt. Ha lehetséges ehhez használjon konyhai robotgépet. Ezzel párhuzamosan verje fel habosra a kézi mixer habverővel a szobahőmérsékletű vajat. Ha nincs konyhai robotgépe: tegye félre egy rövid időre a felvert habcsók masszát és egy másik tálban verje fel a vajat, amíg az könnyű és habos lesz. Lassanként, állandó kavarással mellett keverje hozzá a vajat a habcsókmasszához. Ha az egész vajat belekeverte a masszába, akkor még kavargassa további 10 percig. Ha a massa szépen felhabosodott, akkor a végén kavargassa hozzá a vaníliakivonatot.

A krém további feldolgozása, azaz a színezés és dekorálás a nyomózsákakkal ugyanúgy történik, mint az amerikai vajkrém esetében.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva

tr

Önemli bilgiler

- İlk kullanımdan önce iki sıkma torbası plastik başlığa göre (gül, lale ağzıları için büyük, yaprak ağzı için küçük) „Sıkma torbasını kesme” bölümünde gösterildiği gibi kesilmelidir. Sıkma torbası artık sadece uydu ile kullanılabilir.
- Belirtilen boyutları dikkate alın,** böylece ağzılar torbalara tam oturur ve dışarıya taşma olmaz.
- Plastik başlık sayesinde paslanmaz çelikten gül ve lale ağzılarını dekore etme işlemi sırasında torbayı boşaltmak zorunda kalmadan hızlı ve problemsiz bir şekilde değiştirebilirsiniz: Başlık halkasını çıkarın, ağzı değiştirin ve tekrar başlık halkasını takın.
- Paslanmaz çelik başlıklar kısmen oldukça sert kenarlıdır. Özellikle yaprak ağzı çok sivridir. Bu sebeple başlıkları küçük çocuklardan uzak tutun ve kullanım ve temizleme sırasında dikkatli olun. Yaralanma tehlikesi!
- Yaprak ve çiçeklerin mükemmel bir şekilde oluşturulması için kullanılan malzeme (örn. pasta kreması) yeterince sıkı ama yine de yumuşak olmalıdır. Gerektiğinde krema pastasını torbayla sıkmadan önce veya arada biraz soğutun.
- Eritilmiş ya da ısıtılmış malzemeleri (örn. eritilmiş çikolata) sıkma torbasına doldurduğunuzda mutlaka fırın eldiveni vb. kullanın. Yanma tehlikesi!
- Hamur işlerini süslemeden önce soğumaya bırakın ve kalıbindan çıkarın.

Temizleme

- Tüm parçaları **ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra** hemen sıcak su ve biraz deterjanla iyice yıkayın.
- Çelik ağızlar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Sıkma torbaları ve plastik başlıklar bulaşık makinesinde yıkamaya **uygun değildir**.

Kullanım (bkz. Ön taraftaki resim)

- Pasta yüzeyini gerektiğinde düzleyin ve üstüne biraz krema sürün.
- Sıkma torbası doldurma; 2 renkli yapraklar için renklendirilmiş pasta kremasını torbanın kenarlarına sürün, geri kalanını ortasına doldurun.
- Ucunu yüzeye sağlam yerleştirin ve çiçeği yavaşça yukarıya çekin, son olarak çiçeği ağızdan ayırmak için hızlıca çekin.
- Çiçeklerin arasına küçük yapraklar ekleyin.

Amerikan pasta kremasından yapılan çiçek ve yapraklarla süslü vanilyalı, bademli cupcake'ler

Malzemeler (10 adet cupcake için)

Hamur için:

3 yumurta (Ebat M), 1 tutam tuz,
150 gr şeker, 240 gr öğütülmüş badem,
1 tutam rendelenmiş portakal kabuğu

Amerikan tereyağı kreması için:

150 gr yumuşak tereyağı, 300 gr pudra şekeri,
3 YK krema, 2 TK vanilya özütü

Ayrıca

Oluklar için tereyağı ve dövülmüş bademler
gıda boyası veya jeli (sarı, yeşil, pembe veya kırmızı)

Hazırlama süresi: yakl. 40 dakika (artı
yakl. 25 dakika pişirme, 1 saat soğutma süresi)

Hazırlanışı

Fırını önceden 175 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Kalıbın oluklarını tereyağıyla yağlayın ve dövülmüş bademleri serpin.

Yumurtaların sarısını ayırın. Yumurta beyazını tuzla köpürene kadar çırpın. Şekerin yarısını ekleyin ve hepsini iyice karıştırın. Yumurta sarısını geri kalan şekerle çırpın. Badem ve portakal kabuğunu ekleyin. Sonra çırpılmış yumurtayı dikkatlice aşağıdan yukarıya doğru karıştırın.

Hamuru 12 (!) oluğa dağıtın ve yakl. 25 dakika altın kahverengi olana kadar pişirin. Ardından fırından çıkarın ve cupcake'lerin kalıbın içinde soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra oluklardan çıkarın. Sadece 10 cupcake'le çalışmaya devam edilecektir, çıkarılırken hassas cupcake'lerin dağılma risklerine karşı diğer ikisi yedektir. Üst kısımlarını keskin bir bıçakla düzleyin ve cupcake'leri dekoratif kağıt formlarının içine koyun.

Amerikan pasta kreması için tereyağını hacmi iki katına çıkana kadar çırpıp köpürtün. Pudra şekerini ikinci bir kaseye bir elekten geçirerek ekleyin, sonra yavaş yavaş karıştırarak tereyağına ekleyin. Yemek kaşığıyla kremayı ekleyip karıştırın, sonunda vanilya özütünü ekleyin. Cupcake'lerin üst kısımlarına biraz pasta kreması sürün.

İki renkli çiçekler için kremanın 4/5'ini bir kaseye koyun. Bunu sonra tekrar iki kaseye paylaştırın: yakl. 1/3'ini bir tanesine ve yakl. 2/3'sini diğerine. Daha az olanı gıda boyasıyla sarıya boyayın, daha fazla olanı da ya doğal renginde bırakın ya da pembeye boyayın. Yeşil yapraklar için geri kalan pasta kremasını yeşile boyayın.

Çiçekleri cupcakelerin üstüne süsleme olarak yerleştirin

Açık renkli veya pembe kremayı **büyük başlıklı gül veya laleler için** torbanın kenarlarına sürün ve sarı kremayı ortasına doldurun. Yeşil pasta kremasını ikinci **küçük başlıklı krema - yaprak için**, torbasına koyun. Oda sıcaklığı yüksekse ve bu yüzden krema fazla yumuşadıysa tekrar sıkılaşıana kadar torbayı yakl. 30 dakika buzdolabına koyun. Önce cupcake'lerin üst kısımlarını çiçeklerle - tercihe göre gül veya lale - süsleyin. Bunu yaparken arada ağzı silin, böylece formlar daha iyi olacaktır. Ardından kalan boşluklara yeşil krema yaprakları sıkın. Cupcake'leri servis etmek için soğutun.

Versiyon: İsviçre usulü tereyağlı mereng

Vanilya badem cupcake'in Amerikan pasta kreması yerine alternatif olarak İsviçre merengi pasta kremasını kullanabilirsiniz.

İsviçre usulü mereng pasta kremasının malzemeleri:

3 yumurta beyazı (Ebat M), 120 gr şeker, 1 tutam tuz,
250 gr tereyağı, 2 TK vanilya özütü

Hazırlanışı

İsviçre mereng pasta kreması için yumurta beyazı, şeker ve tuzu çelik kaba koyun ve sıcak suya yerleştirin. Yakl. 63 °C olana kadar karıştırıcı ile çırpın. Mutfak termometreniz yok ise: Parmaklarınızla kıvamına bakın, sıcak olmalı ve içinde şeker kristali hissetmemelisiniz.

Beze malzemesini sıcak sudan alın ve köpürene ve oda sıcaklığına gelene kadar çırpın. Bunun için varsa mutfak robotu kullanın. Buna paralel olarak oda sıcaklığındaki tereyağını karıştırıcı ile çırpın. Mutfak robotunuz varsa: Çırpılmış olan beze malzemesini kısa bir süre için kenara koyun ve oda sıcaklığındaki tereyağını ikinci bir kaseinin içinde köpürene kadar çırpın. Bu tereyağını yavaşça beze malzemesinin arasına karıştırın ve bu sırada sürekli karıştırın. Bütün tereyağı beze malzemesinin içine karıştırdıktan 10 dakika daha çırpmaya devam edin. İyice köpürdüğünde vanilya özütünü ekleyin.

İşlemlerin devamı, yani renklendirme, dekore etme Amerikan pasta kremasını işlemlerinin aynısıdır.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tüm haklar saklıdır