

Pekovski model iz silikona za jelkice

 Informacije o izdelku in recept

Pekovski model iz silikona je posebej fleksibilen in deluje proti sprijemanju. Tako se majhne potičke zelo preprosto ločijo.

Pekovski model iz silikona za jelkice je varen za živila, odporen na vročino in mraz, oblikovno stabilen, varen pred izlitjem in primeren za čiščenje v pomivalnem stroju.

Pomembni napotki

-  Pekač je primeren za temperaturno območje od -20 °C do +200 °C.
-  Pekovski model je primeren tudi za uporabo pečici ali zamrzovalniku. Ne uporabljajte jih za druge namene! Upoštevajte tudi priporočila proizvajalca vaše pečice.
-  **Pri uporabi v pečici postane pekovski model zelo vroč!**
To povzroči nevarnost opeklin. Vročih Pekovski model iz silikona se dotikajte samo z rokavico za peko ipd.
-  Jedi ne režite v pekovskem modelu in ne uporabljajte ostrih predmetov. Pekač bi se poškodoval.

-   Pekovskega modela ne postavite na odprti ogenj, štedilnik ali na dno pečice.
-  Pekovski model je primeren za čiščenje v pomivalnem stroju. Kljub temu je ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.
- Zaradi maščob lahko po določenem času pride do temnih obarvanj na površini pekača. Ta niso niti škodljiva zdravju niti ne vplivajo negativno na kakovost ali delovanje pekača.
- Če uporabljate vaše domače recepte, se lahko zaradi materiala pekovskega modela čas peke skrajša za 20 %. Upoštevajte tudi navedbe proizvajalca vaše pečice glede temperature in časa peke.

Pred prvo uporabo

- Očistite pekovski model z vročo vodo in nekaj sredstva za pomivanje. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali koničastih predmetov.
- Nato s čopičem premažite kotanje pekovskega modela z nevtralnim jedilnim oljem.

Uporaba

- Preden napolnite kotanje pekovskega modela, ga zmeraj poplaknite s hladno vodo.
- S čopičem pekovski model po potrebi na rahlo premažite z nevtralnim jedilnim oljem.
Namaščenje je potrebno le ...
... pred prvo uporabo,
... po čiščenju v pomivalnem stroju,
... pri izdelavi vlažno testa brez maščob
(npr. biskvitno testo) ali pri zelo težkem testu.

- Preden kotanje napolnite, pekovski model postavite na mrežno rešetko, ki ste jo vzeli iz pečice. To vam bo olajšalo prenašanje.
 - Preden pečene majhne potičke izločite iz vdolbin, pustite, da se pekovski model pribl. 10 minut hladi na mrežni rešetki. V tem času se pečeno testo stabilizira ter med majhnimi potičkami in pekovskim modelom nastane zračna plast.
 - Če je mogoče, pladenj očistite takoj po uporabi, saj se takrat ostanki testa najlažje odstranijo.
-

Majhne potičke v obliki jelke z jabolki in orehi

Sestavine (za 8 kosov)

- 225 g moke
- 1 1/2 čajne žličke pecilnega praška
- 1 ščepec soli
- 100 g trsnega sladkorja
- 1 čajna žlička cimeta
- po izbiri 1 jedilna žlica javorjevega sirupa
- 75 g masla
- 4 jajc (vel. M)
- 200 ml pinjenca
- 2 mala jabolka
- 75 g orehov

Dodatno:

- Maslo za mazanje kotanj

Čas priprave: pribl. 30 minut
(plus pribl. 25 minut čas peke)

Priprava

1. Pečico segrejte na 190 °C zgornji/spodnji grelec. Nato s čopičem premažite kotanje pekovskega modela na tanko z maslom.
2. Za potičke temeljito premešajte moko, pecilni prašek, sol, sladkor in cimet v veliki skledi. Maslo stopite in z jajci v drugi skledi z metlico dobro premešajte. Vmešajte pinjenec in vse skupaj še enkrat dobro premešajte. Nato po želji dodajte javorjev sirup za več sladkobe.
3. Nalijte tekočo zmes v suho zmes in s kuhalnico dobro premešajte, dokler ne videti nobenih suhih mest.
4. Jabolka olupite, narežite na četrtine, odstranite peščišče in narežite na kocke. Orehova zrnca na grobo seseklajte. Jabolčne kocke in orehova zrnca dodajte v testo in kratek čas premešajte. Testo enakomerno razporedite v kotanje.
5. Pekovski model postavite v ogreto pečico postavite in pecite majhne potičke približno 25 minut, dokler se ne obarvajo zlato rjavo.

S pomočjo palčke preverite, ali so piškoti pečeni. Če majhne potičke še niso popolnoma pečene, jih pokrijte s folijo in pecite še nekaj minut.

6. Končane majhne potičke previdno izvlecite iz kotanj in pustite, da se popolnoma ohladijo na kuhinjski rešetki. V zatesnjeni embalaži ostanejo majhne potičke sveže približno 2 dni.

Servisna linija Tchibo

Pon. – pet. od 9. do 12. ure

Tel.: 01 600 14 15