



- de Produktinformation und Rezepte
 en Product information and recipes
 fr Fiche produit et recettes
 cs Informace o výrobku a recepty
 pl Informacje o produkcie i przepisy
 sk Informácia o výrobku a recepty
 hu Terméksmertető és receptek
 tr Ürün bilgisi ve tarif



Blüten-Tülle
 flower nozzle
 douille fleur
 špička na květy
 końcówka
 do kwiatów
 špička na kvietky
 virág kinyomócső
 çiçek ağzı

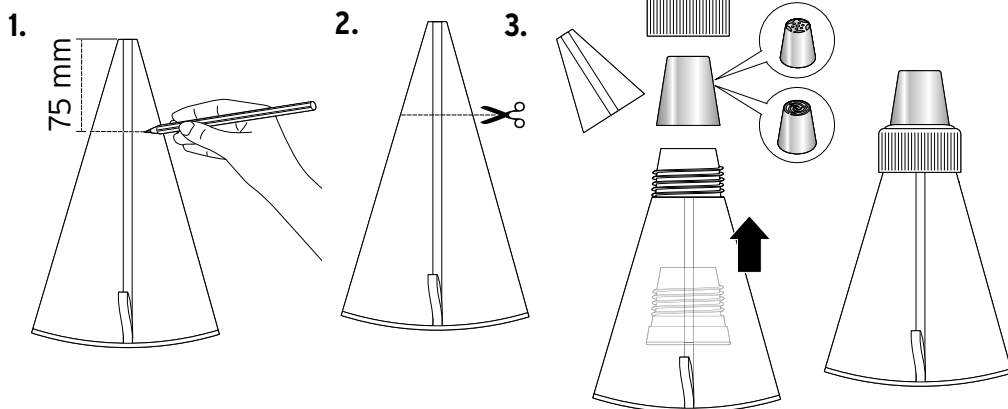
Tulpen-Tülle
 tulip nozzle
 douille tulipe
 špička na tulipány
 końcówka
 tulipanowa
 špička na tulipány
 tulipán kinyomócső
 lale ağzı

Blatt-Tülle
 leaf nozzle
 douille feuille
 špička na listy
 końcówka
 do liści
 špička na lístky
 levél kinyomócső
 yaprak ağzı

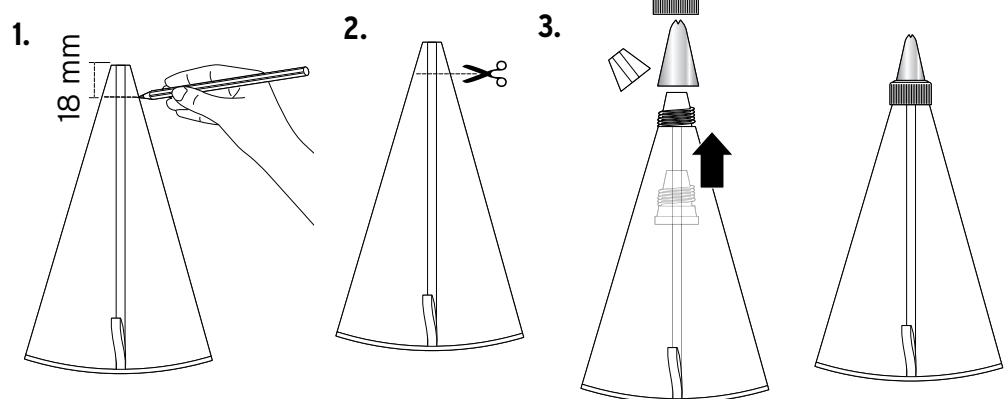
Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası: 389 225

- 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 bags – 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 Zastřížení zdobicích sáčků – Při měření položte zdobící sáčky 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 pętelka znajdowały się pośrodku z przodu!
 sk Zastrihnutie cukrárskeho vrečka – Pri meraní položte cukrárske vrečko presne tak, ako je vyobrazené: šev a malá slučka sú v strede a smerom dopredu!
 hu Nyomózsák méretre vágása – A méretek meghatározásához feltétlenül az itt ábrázolt módon fektesse le a nyomózsákot: a varrat és a kis hurok legyen elöl és középén!
 tr Sıkma torbayı kesme – Sıkma torbasını ölçmek için mutlaka şekilde gösterildiği gibi koyun: Dikiş ve küçük ilimikle orta öne dođru!

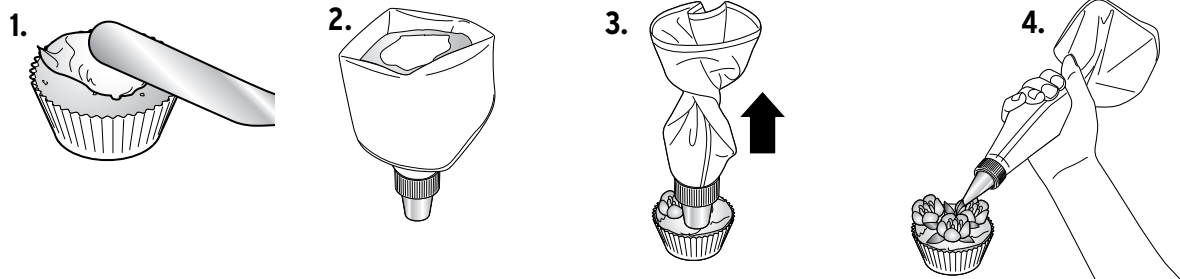
- de für großen Adapter + Tulpen-/Blüten-Tülle
 en for large adapter + tulip/flower nozzle
 fr pour le grand adaptateur + douilles tulipe/fleur
 cs pro velký adaptér + špička na tulipány/květy
 pl dla dużego adaptera + końcówka tulipanowa/do kwiatów
 sk pre veľký adapter + špičky na tulipány/kvietky
 hu a nagy adapterhez + tulipán/virág kinyomócső
 tr büyük başlık için + lale/çiçek ağzı



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



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



Wichtige Hinweise

- Vor dem ersten Einsatz müssen die beiden Spritzbeutel für den jeweiligen Kunststoff-Adapter (groß für Blüten-/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 Tulpen- und die Blüten-Tülle aus Edelstahl 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 Frosting-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.

Der Gebrauch der Tüllen erfordert etwas Übung. Praktische Tipps und Tutorials dazu finden Sie auch im Internet.

Orangen-Mandel-Cupcakes mit Tulpen-Frosting

Zutaten (für 12 Cupcakes)

Für den Teig:

4 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz, 100 g feiner Zucker, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 200 g gemahlene Mandeln, 100 g Weizenmehl (Type 405), 1 TL Backpulver, 1-2 TL Abrieb von 1 unbehandelten Orange, 50 ml Milch

Für das Frosting:

200 g weiche Butter, 250 g Puderzucker, 1/2 TL gemahlene Vanille, 50 g Frischkäse, je 1 Msp. Lebensmittelpaste (grün, gelb, rosa)

Außerdem:

ggf. Papierförmchen für das Muffinblech

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Back- und Abkühlzeit)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines 12er-Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Eigelb in einer zweiten Schüssel mit dem Handrührgerät cremig schlagen, währenddessen langsam den Zucker und Vanillezucker dazugeben. Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver, Orangenabrieb und Milch unterrühren. Dann vorsichtig den Eischnee unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen im Muffinblech verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen.

Die Muffins nach erfolgreicher Stäbchenprobe aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Währenddessen **für das Frosting** die Butter mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Dann den Puderzucker schrittweise hinzufügen und die Creme dabei weiterrühren, bis sich alles verbunden hat. Die gemahlene Vanille und den Frischkäse unterheben.

Von der Creme etwas mehr als ein Drittel in eine Schale abfüllen. Die restliche Creme noch einmal halbieren und jeweils 1 Messerspitze Lebensmittelpaste in Grün und Gelb unterrühren. Unter die größere Creme-Menge 1 Messerspitze rosa Lebensmittelpaste rühren.

Einen **Spritzbeutel mit dem großen Adapter für die Tulpen-Tülle** und einen **Spritzbeutel mit dem kleinen Adapter für die Blatt-Tülle** vorbereiten.

Für die Tulpen nun die rosafarbene Creme mithilfe eines schmalen langen Löffels innen an den Seitenwänden des ersten Spritzbeutels verstreichen. Dann in die Mitte die gelbe Creme einfüllen. Den zweiten Spritzbeutel mit der grünen Creme befüllen.

Auf jeden Muffin drei Tulpen in die Mitte spritzen und außen herum einige grüne Blätter. Die Creme darf dabei nicht zu weich werden, sonst verschwimmen die Formen! In dem Fall die Spritzbeutel 10 Minuten in den Kühlschrank legen und dann weiterarbeiten.

Die fertig dekorierten Cupcakes sofort servieren oder bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Schokoladen-Cupcakes mit Eierlikör-Blüten-Topping

Zutaten (für 12 Cupcakes)

Für das Frosting:

200 g weiche Butter, 250 g Puderzucker, 1/2 TL gemahlene Vanille, 50 g Frischkäse, 6 TL Eierlikör, nach Belieben je 1 Msp. farbige Lebensmittelpaste

Für den Teig:

125 g Zartbitter-Kuvertüre, 120 ml Kokosöl, 4 Eier (Größe M), 100 g Rohrzucker, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 300 g Weizenmehl (Type 405), 1 TL Backpulver, 120 ml Milch

Außerdem:

ggf. Papierförmchen für das Muffinblech

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Back- und Abkühlzeit)

Zubereitung

Für das Frosting die Butter mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Dann den Puderzucker schrittweise hinzufügen und die Creme dabei weiterrühren, bis sich alles verbunden hat. Die gemahlene Vanille, den Eierlikör und den Frischkäse unterheben. Das Frosting kann nach Belieben mit farbiger Lebensmittelpaste eingefärbt werden.

Anschließend in den **Spritzbeutel mit dem großen Adapter und der Blüten-Tülle** füllen und bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank legen. Eine kleine Menge grün eingefärbtes Frosting in den **Spritzbeutel mit dem kleinen Adapter und der Blatt-Tülle** füllen und ebenfalls kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines 12er-Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

Für den Teig die Zartbitter-Kuvertüre grob hacken, zusammen mit dem Kokosöl in eine Edelstahlschüssel geben und über einem Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen und vermengen.

Die Eier mit dem Rohrzucker und Vanillezucker in einer zweiten Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darübersieben und zusammen mit der Milch unterheben. Dann vorsichtig die Schokoladenmischung unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die Papierförmchen im Muffinblech verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.

Die Muffins nach erfolgreicher Stäbchenprobe aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Auf jeden Muffin drei Blüten in die Mitte spritzen und außen herum einige grüne Blätter. Die Creme darf dabei nicht zu weich werden, sonst verschwimmen die Formen! In dem Fall die Spritzbeutel 10 Minuten in den Kühlschrank legen und dann weiterarbeiten.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2020 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 flower/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 plastic adapters. **Pay special attention to the indicated dimensions** to make sure that the nozzles fit tightly onto the bags and are leakproof.
- The plastic adapter allows the stainless steel tulip and flower nozzles to 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 protection. There is a 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)

- Even out the surface of the cake if necessary and spread some cream on top.
- Fill the piping bag; for 2-colour flowers, spread out one of the coloured icing mixtures on the sides of the piping bag and pour the other coloured mixture into the middle.
- 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.
- Pipe small leaves in between the individual flowers.

Using the nozzles requires some practice. You can also find useful tips and tutorials for this online.

Orange and almond cupcakes with tulip icing

Ingredients (makes 12 cupcakes)

For the batter:

4 eggs (size M), 1 pinch of salt, 100 g fine sugar, 1 sachet bourbon vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract), 200 g ground almonds, 100 g plain flour (405), 1 tsp baking powder, 1-2 tsp zest of 1 unwaxed orange, 50 ml milk

For the icing:

200 g soft butter, 250 g icing sugar, 1/2 tsp ground vanilla, 50 g cream cheese, 1 pinch of food colouring paste (1 pinch each of green, yellow, pink)

Plus:

Paper moulds for the muffin tray if necessary

Preparation time: approx. 50 minutes (plus baking and cooling time)

Preparation

Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat). Place paper moulds in the cups of a 12-cup muffin tray.

For the batter: separate the eggs. Beat the egg whites and salt with an electric hand mixer until stiff. In a second bowl, beat the egg yolks until creamy using an electric hand mixer. While doing this, slowly add the sugar and vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract). Mix in the ground almonds, flour, baking powder, orange zest and milk. Then carefully fold in the whisked egg whites.

Add even portions of the batter to the paper moulds in the muffin tray and bake on the middle shelf for approx. 25-30 minutes.

After testing with a skewer, take the cupcakes out of the oven, place them on a cake rack and allow them to cool completely.

For the icing: while waiting for the cupcakes to cool, whisk the butter for around 5 minutes until creamy using an electric hand mixer. Then gradually add the icing sugar and continue to stir the mixture until everything has combined. Fold in the ground vanilla and the cream cheese.

Pour slightly more than one third of the icing into a bowl. Divide the remaining icing in two again and fold a pinch of green food colouring into one half and a pinch of yellow food colouring into the other. Fold a pinch of pink food colouring into the bowl with just over a third of the icing in it.

Prepare one **piping bag with the large adapter for the tulip nozzle** and one **piping bag with the small adapter for the leaf nozzle**. For the tulips, spread the pink icing on the side walls on the inside of the first piping bag using a long, narrow spoon. Then add the yellow icing in the middle. Fill the second piping bag with the green icing.

Pipe three tulips in the centre of each cupcake and a few green leaves around the outside. The icing must not be too runny, as this will cause the decorations to lose their shape! If the icing is too runny, place the piping bag in the fridge for 10 minutes and then continue.

Serve the decorated cupcakes immediately, or keep them in the fridge until they are eaten.

Chocolate cupcakes with an egg-liqueur flower topping

Ingredients (makes 12 cupcakes)

For the icing:

200 g soft butter, 250 g icing sugar, 1/2 tsp ground vanilla, 50 g cream cheese, 6 tsp egg liqueur, 1 pinch food colouring paste of your choice

For the batter:

125 g dark coating chocolate, 120 ml coconut oil, 4 eggs (size M), 100 g cane sugar, 1 sachet bourbon vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract), 300 g plain flour (405), 1 tsp baking powder, 120 ml milk

Plus:

Paper moulds for the muffin tray if necessary

Preparation time: approx. 30 minutes (plus baking and cooling time)

Preparation

For the icing: whisk the butter for around 5 minutes until creamy using an electric hand mixer. Then gradually add the icing sugar and continue to stir the mixture until everything has combined. Fold in the ground vanilla, egg liqueur and the cream cheese. You can colour the icing with a food colouring paste of your choice. After this, add the mixture to the **piping bag with the large adapter and flower nozzle** and place it in the fridge until needed. Add a small amount of green coloured icing to the **piping bag with the small adapter and leaf nozzle** and place it in the fridge with the other piping bag.

Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat). Place paper moulds in the cups of a 12-cup muffin tray.

For the batter, coarsely chop the dark chocolate for coating, add it to a stainless steel bowl along with the coconut oil, place over a pan of simmering water and allow the oil and chocolate to melt while stirring to combine the mixture.

Place the eggs, cane sugar and vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract) in another bowl and beat until creamy using an electric hand mixer. Sieve the flour and baking powder over the mixture and fold in along with the milk. Then carefully fold in the chocolate mixture.

Add even portions of the batter to the paper moulds in the muffin tray and bake on the middle shelf for approx. 30 minutes.

After testing with a skewer, take the cupcakes out of the oven, place them on a cake rack and allow them to cool completely.

Pipe three flowers in the centre of each cupcake and a few green leaves around the outside. The icing must not be too runny, as this will cause the decorations to lose their shape! If the icing is too runny, place the piping bag in the fridge for 10 minutes and then continue.

Recipes:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2020 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 fleur/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 façonner les fleurs 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)

- Si nécessaire, rectifiez la surface du gâteau et étalez un peu de crème sur le dessus.
- Remplissez la poche à douille; pour des fleurs bicolores, appliquez une des préparations de glaçage colorées sur la paroi de la poche et la préparation de l'autre couleur au centre de la poche.
- 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.
- Parsemez les fleurs de petites feuilles.

Manier les douilles demande un certain entraînement. Vous pourrez trouver des tutoriels et conseils pratiques sur Internet.

Cupcakes à l'orange et aux amandes avec glaçage tulipes

Ingrédients (pour 12 cupcakes)

Pour la pâte:

4 œufs (taille M), 1 pincée de sel, 100 g de sucre fin, 1 sachet de sucre vanillé (vanille Bourbon), 200 g d'amandes en poudre, 100 g de farine de blé (type 550), 1 c.c. de poudre à lever, 1-2 c.c. de zeste d'orange non traitée, 50 ml de lait

Pour le glaçage:

200 g de beurre ramolli, 250 g de sucre glace, 1/2 c.c. de vanille moulue, 50 g de fromage frais, 1 pointe de couteau de colorant alimentaire en pâte (vert, jaune, rose)

Et aussi:

le cas échéant, mini-moules en papier pour la plaque à muffins

Temps de préparation: env. 50 minutes (plus temps de cuisson et de refroidissement)

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure). Insérer des mini-moules en papier dans les évidements d'une plaque à 12 muffins.

Pour la pâte, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Avec un fouet électrique, battre en neige les blancs d'œuf et le sel. Battre les jaunes d'œufs dans un deuxième saladier avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance crémeuse tout en ajoutant lentement le sucre et le sucre vanillé. Incorporer les amandes en poudre, la farine, la poudre à lever, le zeste d'orange et le lait. Ensuite, incorporer délicatement les blancs en neige.

Répartir uniformément la pâte dans les moules en papier placés au préalable dans la plaque à muffins, puis enfourner au niveau intermédiaire pour environ 25 à 30 minutes.

Piquer les muffins pour voir s'ils sont cuits et les sortir du four le cas échéant. Les laisser complètement refroidir sur une grille pâtissière.

Pendant ce temps, **pour le glaçage**, battre le beurre avec un fouet électrique 5 minutes environ jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ensuite, ajouter progressivement le sucre glace en remuant jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Incorporer la vanille moulue et le fromage frais.

Verser un peu plus du tiers de la crème dans un bol. Diviser encore en deux le reste de crème et incorporer une pointe de couteau de colorant alimentaire en pâte vert et jaune dans chaque moitié. Incorporer 1 pointe de couteau de colorant alimentaire en pâte rose dans la plus grande masse de crème.

Préparer une **poche à douille avec le grand adaptateur pour la douille tulipe** et une **poche à douille avec le petit adaptateur pour la douille feuille**. Pour les tulipes, appliquer maintenant la crème rose avec une cuillère longue et étroite contre la paroi intérieure de la première poche à douille. Ensuite, ajouter la crème jaune au centre. Remplir la deuxième poche à douille avec la crème verte.

Réaliser sur chaque muffin trois tulipes au centre et quelques feuilles vertes à l'extérieur. La crème ne doit pas être trop molle, sinon les formes ne tiendront pas! Si c'est le cas, mettre les poches à douille 10 minutes au réfrigérateur avant de reprendre le travail.

Servir les cupcakes immédiatement après les avoir décorés ou les conserver au réfrigérateur avant de les servir.

Cupcakes au chocolat avec glaçage fleurs à la liqueur aux œufs

Ingrédients (pour 12 cupcakes)

Pour le glaçage:

200 g de beurre ramolli, 250 g de sucre glace, 1/2 c.c. de vanille moulue, 50 g de fromage frais, 6 c.c. de liqueur aux œufs, 1 pointe de couteau de colorant alimentaire en pâte si souhaité

Pour la pâte:

125 g de chocolat noir de couverture, 120 ml d'huile de noix de coco, 4 œufs (taille M), 100 g de sucre de canne, 1 sachet de sucre vanillé (vanille Bourbon), 300 g de farine de blé (type 550), 1 c.c. de poudre à lever, 120 ml de lait

Et aussi:

le cas échéant, mini-moules en papier pour la plaque à muffins

Temps de préparation: env. 30 minutes (plus temps de cuisson et de refroidissement)

Préparation

Pour le glaçage, battre le beurre avec un fouet électrique 5 minutes environ jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ensuite, ajouter progressivement le sucre glace en remuant jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Incorporer la vanille moulue, le fromage frais et la liqueur aux œufs. Le glaçage peut être coloré à votre gré. Ensuite, remplir la **poche à douille avec le grand adaptateur et la douille fleur** et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Verser une petite quantité de glaçage coloré en vert dans la **poche à douille avec le petit adaptateur et la douille feuille** et reposer également au frais.

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure). Insérer des mini-moules en papier dans les évidements d'une plaque à 12 muffins.

Pour la pâte, hacher grossièrement le chocolat noir de couverture, le verser avec l'huile de noix de coco dans un saladier en inox et faire fondre au bain marie en remuant.

Battre les œufs avec le sucre de canne et le sucre vanillé dans un deuxième saladier avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajouter la farine et la poudre à lever en les passant au chinois et incorporer le tout en versant le lait. Ensuite, incorporer délicatement le mélange à base de chocolat.

Répartir uniformément la pâte dans les moules en papier placés au préalable dans la plaque à muffins, puis enfourner au niveau intermédiaire pour environ 30 minutes.

Piquer les muffins pour voir s'ils sont cuits et les sortir du four le cas échéant. Les laisser complètement refroidir sur une grille pâtissière.

Réaliser sur chaque muffin trois fleurs au centre et quelques feuilles vertes à l'extérieur. La crème ne doit pas être trop molle, sinon les formes ne tiendront pas! Si c'est le cas, mettre les poches à douille 10 minutes au réfrigérateur avant de reprendre le travail.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tous droits réservés

Důležité pokyny

- Před prvním použitím je nutno oba zdobící sáčky zastříhnout pro příslušný plastový adaptér (velký pro špičku na květy/tulipány a malý pro špičku na listy) tak, jak vidíte na obrázku „Zastřížení zdobícího sáčku“. Následně lze sáčky používat pouze s příslušným plastovým adaptérem.

Bezpodmínečně dodržujte uvedené rozměry, aby se špičky optimálně spojily se sáčky a nic nevytékalo.

- Díky plastovému adaptéru lze špičku na tulipány a květy z ušlechtilé oceli během zdobení rychle a snadno měnit, aniž by předtím bylo nutno zdobící sáček vyprázdnit: stačí jen odšroubovat kroužek adaptéru, vyměnit špičku a znovu ji upevnit kroužkem adaptéru.
- Špičky z ušlechtilé oceli jsou z části velmi ostré. Zejména špička na listy je velmi špičatá. Udržujte proto špičky mimo dosah malých dětí a během používání a čištění buďte velmi opatrní. Nebezpečí poranění!
- Aby bylo možné květy a listy přesně tvarovat, musí být zpracovávaná hmota (např. máslový krém) **dostatečně tuhá, ale přesto ještě vláčná**. V případě potřeby před zdobením nebo během něj máslový krém ještě trochu vychladíte.
- Pokud budete do zdobícího sáčku plnit 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 důkladně umyjte teplou vodou a trochu prostředkem na mytí nádobí.
- Špičky z ušlechtilé oceli jsou vhodné do myčky. Zdobící sáčky a plastové adaptéry **nejsou** vhodné do myčky.

Použití (viz obr. na přední straně)

- V případě potřeby povrch pečiva vyrovnejte a potřete trochou krému.
- Zdobící sáčky naplňte: na dvoubarevné květy naneste jeden z barevných máslových krémů na stěnu sáčku, máslový krém druhé barvy naplňte doprostřed.
- Zdobící špičku nasadíte pevně na povrch a potom pomalu vytahujete květ nahoru; nakonec špičku prudce odtáhněte, a tím květ uvolníte.
- Mezi jednotlivé květy nastříkejte drobné listy.

Používání špiček vyžaduje trochu cviku. Praktické tipy a návody najdete také na internetu.

Pomerančovo-mandlové barevné dortíčky zdobené máslovým krémem ve tvaru tulipánů

Přísady (na 12 barevných dortíčků)

Na těsto:

4 vajíčka (velikost M), špetka soli, 100 g jemného cukru, 1 balíček vanilkového cukru s bourbon vanilkou, 200 g mletých mandlí, 100 g pšeničné mouky (T 405), 1 lžička prášku do pečiva, 1-2 lžičky pomerančové kůry nastrouhané z 1 chemicky neošetřené pomeranče, 50 ml mléka

Na máslový krém:

200 g měkkého másla, 250 g moučkového cukru, 1/2 lžičky mleté vanilky, 50 g čerstvého sýra, na špičku nože z každé barvy potravinářské pasty (zelené, žluté, růžové)

Kromě toho budeme potřebovat:

případně párové košíčky do plechu na muffiny

Doba přípravy: cca 50 minut (plus doba potřebná na pečení a chladnutí)

Příprava

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev). 12 prohlubní plechu na muffiny vyložíme papírovými košíčky.

Na těsto oddělíme žloutky od bílků. Z bílků se solí vyšleháme ručním šlehačem tuhý sníh. Žloutky vyšleháme ručním šlehačem ve druhé míse do krému tak, že do nich pomalu budeme přidávat cukr a vanilkový cukr. Potom do nich přidáme mleté mandle, mouku, prášek do pečiva, nastrouhanou pomerančovou kůru a mléko. Pak opatrně vmícháme sníh.

Těsto rovnoměrně rozdělíme do papírových košíčků v plechu na muffiny a pečeme v troubě na prostředním roštu po dobu přibližně 25-30 minut. Muffiny vytáhneme z trouby po úspěšném testu špejlí a necháme úplně vychladnout na mřížce na dort.

Mezitím **na máslový krém** šleháme máslo ručním šlehačem po dobu přibližně 5 minut do krémova. Potom postupně přidáváme moučkový cukr a přitom krém šleháme dál, dokud se vše nespojí. Mletou vanilku zamícháme do čerstvého sýra.

Z krému odebereme o něco víc než třetinu a naplníme do misky. Zbývající krém ještě jednou rozdělíme na poloviny, do jedné dáme na 1 špičku nože potravinářské pasty v zelené a do druhé ve žluté barvě. Do většího množství krému zamícháme na 1 špičku nože růžové potravinářské pasty.

Připravíme si jeden **zdobící sáček s velkým adaptérem pro špičku na tulipány** a jeden **zdobící sáček s malým adaptérem pro špičku na listy**.

Na tulipány si nyní rozetřeme růžový krém pomocí úzké dlouhé lžice na boční vnitřní stěny prvního zdobícího sáčku. Potom do středu naplníme žlutý krém. Druhý zdobící sáček naplníme zeleným krémem.

Doprostřed každého muffinu nastříkáme tři tulipány a kolem nich dokola pár zelených listů. Krém přitom nesmí příliš změkknout, protože jinak se tvary rozplynou! V takovém případě položíme zdobící sáček na 10 minut do ledničky a potom pracujeme dál.

Ozdobené barevné dortíčky ihned podáváme nebo je uchováváme v ledničce a podáváme později.

Čokoládové barevné dortíčky s máslovým krémem ve tvaru květů s vaječným likérem

Přísady (na 12 barevných dortíčků)

Na máslový krém:

200 g měkkého másla, 250 g moučkového cukru, 1/2 lžičky mleté vanilky, 50 g čerstvého sýra, 6 lžiček vaječného likéru, podle chuti na špičku nože z každé barevné potravinářské pasty

Na těsto:

125 g polevy z hořké čokolády, 120 ml kokosového oleje, 4 vajíčka (velikost M), 100 g třtinového cukru, 1 balíček vanilkového cukru s bourbon vanilkou, 300 g pšeničné mouky (T 405), 1 lžička prášku do pečiva, 120 ml mléka

Kromě toho budeme potřebovat:

případně papírové košíčky do plechu na muffiny

Doba přípravy: cca 30 minut (plus doba potřebná na pečení a chladnutí)

Příprava

Na máslový krém šleháme máslo ručním šlehačem po dobu přibližně 5 minut do krémova. Potom postupně přidáváme moučkový cukr, a přitom krém šleháme dál, dokud se vše nespojí. Vmícháme mletou vanilku, vaječný likér a čerstvý sýr. Máslový krém můžeme podle chuti nabarvit barevnou potravinářskou pastou. Následně naplníme do **zdobícího sáčku s velkým adaptérem a špičkou na květy** a dáme do ledničky, dokud jej nebudeme opět potřebovat. Do **zdobícího sáčku s malým adaptérem a špičkou na listy** naplníme malé množství zeleně nabarveného máslového krému a postavíme jej také do ledničky.

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev). 12 prohlubní plechu na muffiny vyložíme papírovými košíčky.

Na těsto na hrubo nasekáme polevu z hořké čokolády, dáme společně s kokosovým olejem do misky z ušlechtilé oceli a za stálého míchání necháme rozpustit a smícháme dohromady ve vodní lázni.

Vajíčka s třtinovým a vanilkovým cukrem vyšleháme ve druhé míse ručním šlehačem do pěny. Přesijeme do nich mouku s práškem do pečiva a přimícháme společně s mlékem. Potom opatrně vmícháme směs s čokoládou.

Těsto rovnoměrně rozdělíme do papírových košíčků v plechu na muffiny a pečeme v troubě po dobu přibližně 30 minut na středním roštu.

Muffiny vytáhneme z trouby po úspěšném testu špejlí a necháme úplně vychladnout na mřížce na dort.

Doprostřed každého muffinu nastříkáme tři květy a kolem nich dokola několik zelených listů. Krém přitom nesmí příliš změkknout, protože jinak se tvary rozplynou! V takovém případě položíme zdobící sáčky na 10 minut do ledničky a potom pracujeme dál.

Recepty:

Povolné právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všechna práva vyhrazena

Ważne wskazówki

- Przed pierwszym użyciem oba rękawy cukiernicze muszą zostać przycięte pod odpowiedni plastikowy adapter (duży dla końcówki do kwiatów/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 (tulipanowa i do kwiatów) można szybko i bezproblemowo wymienić bez konieczności uprzedniego opróżniania rękawa cukierniczego. Wystarczy odkręcić pierścien 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 listków, 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 adaptery **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.

Użytkowanie końcówek wymaga poćwiczenia. Praktyczne wskazówki oraz opisy użycia znajdują się również w internecie.

Pomarańczowo-migdałowe babeczki z kremowymi tulipanami

Składniki (na 12 babeczek)

Składniki na ciasto:

4 jajka (rozmiar M), szczypta soli, 100 g drobnego cukru, 1 opakowanie cukru z wanilią burbońską, 200 g zmielonych migdałów, 100 g mąki pszennej (typ 450), 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1-2 łyżeczki startej skórki niepryskanej pomarańczy, 50 ml mleka

Na krem:

200 g miękkiego masła, 250 g cukru pudru, 1/2 łyżeczki mielonej wanilii, 50 g sera śmietankowego, odrobina (na czubku noża) barwnika spożywczego w paście (zielonego, żółtego i różowego)

Dodatkowo:

ewentualnie papierowe foremki do formy do muffinek

Czas przyrządzania: ok. 50 minut (plus czas pieczenia i schładzania)

Sposób przyrządzania

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu). Umieścić papierowe foremki w zagłębieniach formy na 12 muffinek.

Aby przygotować ciasto, oddzielić białka od żółtek. Białko ubić z solą na sztywną pianę przy pomocy miksera ręcznego. Żółtko utrzeć w drugiej misce przy użyciu miksera ręcznego do uzyskania kremowej konsystencji, powoli dodając cukier i cukier waniliowy. Wymieszać zmielone migdały, mąkę, proszek do pieczenia, startą skórkę pomarańczową i mleko. Następnie ostrożnie dodać pianę z białek, wymieszać.

Ciasto rozłożyć równomiernie w papierowych foremkach i piec na środkowej szynie przez ok. 25-30 minut.

Sprawdzić stopień upieczenia babeczek drewnianym patyczkiem. Jeśli próba zakończyła się pomyślnie, wyjąć babeczki z piekarnika i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

W międzyczasie przyrządzić **krem**. W tym celu ucierać masło przez ok. 5 minut przy użyciu miksera ręcznego do uzyskania kremowej konsystencji. Stopniowo dodawać cukier puder, nie przerywając ucierania, dopóki składniki się nie połączą. Dodać mieloną wanilię i serek śmietankowy.

Nieco więcej niż jedną trzecią kremu przełożyć do miski. Pozostałą część kremu podzielić na dwie porcje. Do każdej z dwóch porcji kremu dodać szczyptę (na czubku noża) barwnika spożywczego w kolorze zielonym i żółtym, wymieszać. Do największej porcji kremu dodać szczyptę (na czubku noża) barwnika spożywczego w kolorze różowym, wymieszać.

Przygotować **rękaw cukierniczy z dużym adapterem do końcówki do robienia tulipanów** oraz **rękaw cukierniczy z małym adapterem do końcówki do listków**. W celu wykonania tulipanów, za pomocą wąskiej, długiej tyżki rozprowadzić różowy krem na wewnętrznych ściankach pierwszego rękawa cukierniczego. Środek rękawa wypełnić kremem w kolorze żółtym. Krem w kolorze zielonym przełożyć do drugiego rękawa cukierniczego.

Pośrodku każdej babeczki uformować trzy tulipany, a wokół nich kilka zielonych listków. Podczas wyciskania dekoracji krem nie może stać się zbyt miękki, w przeciwnym razie kształty będą rozmyte. W takim przypadku należy umieścić rękaw cukierniczy na 10 minut w lodówce i dopiero po upływie tego czasu kontynuować pracę.

Udekorowane babeczki podawać natychmiast lub przechowywać w lodówce do momentu spożycia.

Czekoladowe babeczki ozdobione kwiatami z likieru jajecznego

Składniki (na 12 babeczek)

Na krem:

200 g miękkiego masła, 250 g cukru pudru, 1/2 łyżeczki mielonej wanilii, 50 g sera śmietankowego, 6 łyżeczek likieru jajecznego, odrobina (na czubku noża) barwnika spożywczego w paście (według uznania)

Składniki na ciasto:

125 g półgórskiej kuwertyury, 120 ml oleju kokosowego, 4 jajka (rozmiar M), 100 g cukru trzcinowego, 1 opakowanie cukru z wanilią burbońską, 300 g mąki pszennej (typ 450), 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 120 ml mleka

Dodatkowo:

ew. papierowe foremki do formy do muffinek

Czas przyrządzania: ok. 30 minut (plus czas pieczenia i schładzania)

Sposób przyrządzania

Aby przyrządzić **krem**, ucierać masło przy użyciu miksera ręcznego przez ok. 5 minut do uzyskania kremowej konsystencji. Stopniowo dodawać cukier puder, ciągle ucierając, aż do połączenia składników. Następnie do masy dodać zmieloną wanilię, likier jajeczny i serek śmietankowy. Krem można zabarwić według uznania barwnikiem spożywczym. Krem przełożyć do **rękawa cukierniczego z dużym adapterem i końcówką do robienia kwiatów** i włożyć do lodówki, aż do momentu wykonywania dekoracji. Niewielką ilość kremu zabarwionego na zielono przełożyć do **rękawa cukierniczego z małym adapterem i końcówką do robienia liści** i również włożyć do lodówki.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu). Umieścić papierowe foremki w zagłębieniach formy na 12 muffinek.

Aby przyrządzić ciasto, półgórską kuwerturę posiekać na duże kawałki, przełożyć do miski ze stali nierdzewnej, dodać olej kokosowy i roztopić nad kąpielą wodną, ciągle mieszając.

W drugiej misce jajka utrzeć z cukrem trzcinowym i cukrem waniliowym za pomocą ręcznego miksera do uzyskania puszystej konsystencji. Na masę przełożyć mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać mleko i wszystkie składniki wymieszać. Następnie dodać mieszanekę czekoladową i ostrożnie wymieszać.

Ciasto rozłożyć równomiernie w papierowych foremkach i piec na środkowej szynie przez ok. 30 minut. Sprawdzić stopień upieczenia babeczek drewnianym patyczkiem. Jeśli próba zakończyła się pomyślnie, wyjąć babeczki z piekarnika i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Pośrodku każdej babeczki uformować trzy kwiaty, a wokół nich kilka zielonych listków. Podczas wyciskania dekoracji krem nie może stać się zbyt miękki, w przeciwnym razie kształty będą rozmyte. W takim przypadku należy umieścić rękaw cukierniczy na 10 minut w lodówce i dopiero po upływie tego czasu kontynuować pracę.

Przepisy: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2020 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Wszystkie prawa zastrzeżone

Dôležité upozornenia

- Pred prvým použitím musíte obe cukrárske vrecká zosiahnuť pre príslušný plastový adaptér (veľký pre špičku na kvietky/tulipány a malý pre špičku na lístky) podľa zobrazenia v časti „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 plastovému adaptéru sa špičky na zdobenie z ušľachtilej ocele na kvietky a tulipány dajú počas zdobenia vymieňať rýchlo a bez problémov bez predchádzajúceho vyprázdnenia vrecka: Stačí odskrutkovať adaptérový krúžok, vymeniť špičku a znovu ju zafixovať adaptérovým krúžkom.
- Špičky z ušľachtilej ocele majú čiastočne ostré hrany. Veľmi ostrá je najmä špička na lístky. Špičky na zdobenie preto uchovávajú mimo dosahu malých detí a pri ich používaní a čistení postupujte opatrne. Nebezpečenstvo poranenia!
- Aby sa dali kvety a lístky správne vytvarovať, musí byť zdobiaca hmota (napr. maslový krém) **dostatočne pevná, ale napriek tomu ešte stále vláčna**. Maslový krém príp. pred zdobením alebo počas neho ešte trochu nechajte vychladnúť.
- Pri naplňaní cukrárskeho vrecka zohriatou alebo horúcou hmotou (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.

Použitie (pozri obr. na prednej strane)

- Povrch pečiva príp. vyrovnajte a potrite ho trochu krémom.
- Naplňte cukrárske vrecko; na 2-farebné kvietky naneste jednu zo zafarbených krémových hmôt na stenu vrecka, hmotu inej farby vložte do stredu vrecka.
- Špičku na zdobenie pevne nasadíte na povrch, potom pomaly smerom nahor vytvarujete kvet; na záver kvet uvoľníte tak, že špičku rýchlo odtiahnete.
- Medzi jednotlivé kvety vytvarujte malé lístky.

Používanie špičiek si vyžaduje trochu cviku.

Praktické tipy a návody nájdete aj na internete.

Pomarančovo-mandľové koláčky cupcakes s tulipánmi

Prísady (na 12 koláčikov cupcakes)

Na cesto:

4 vajcia (veľkosť M), 1 štipka soli, 100 g jemného cukru, 1 balíček vanilkového cukru Bourbon, 200 g mletých mandlí, 100 g pšeničnej múky (T 405), 1 ČL kypriaceho prášku do pečiva, 1 – 2 ČL nastrúhanej kôry z 1 chemicky neošetrovaného pomaranča, 50 ml mlieka

Na krém:

200 g mäkkého masla, 250 g práškoveho cukru, 1/2 ČL pomletej vanilky, 50 g nátierkového čerstvého syra, po 1 špičke noža potravinárskej pasty (zelená, žltá, ružová)

Okrem toho:

príp. papierové formičky do plechu na mafiny

Doba prípravy: cca 50 minút

(plus doba pečenia a vychladenia)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Vložte do priehlbín plechu na 12 mafinov papierové formičky.

Na cesto oddelte žltka od bielkov. Z bielka a soli vyšľahajte tuhý sneh pomocou ručného mixéra. V druhej miske vyšľahajte pomocou ručného mixéra krém zo žltkov, počas šľahania pomaly pridávajte cukor a vanilkový cukor. Primiešajte pomleté mandle, múku, kypriaci prášok do pečiva, nastrúhanú pomarančovú kôru a mlieko. Potom opatrne primiešajte sneh z bielkov.

Cesto nalejte rovnomerne do papierových formičiek v plechu na mafiny a pečte na stredovej kolajničke asi 25 – 30 minút.

Po kontrole prepečenia špajdlou mafiny vyberte z rúry na pečenie a nechajte ich úplne vychladnúť na kuchynskom rošte.

Medzitým vyšľahajte maslo **na krém** pomocou ručného mixéra do krémovej konzistencie asi 5 minút. Postupne pridávajte práškový cukor a pri tom ďalej šľahajte krém, kým sa všetko nespojí. Primiešajte pomletú vanilku a čerstvý nátierkový syr.

Odoberte z krému trochu viac ako tretinu a dajte ju do misky. Zvyšok krému rozdeľte na polovice a primiešajte do nich 1 špičku noža zelenej a žltej potravinárskej pasty. Do väčšej časti krému primiešajte 1 špičku noža ružovej potravinárskej pasty.

Prípravte si **cukrárske vrecko s veľkým adaptérom pre špičku na tulipány a cukrárske vrecko s malým adaptérom pre špičku na lístky**.

Na tulipány rozotrite pomocou úzkej, dlhej lyžičky ružový krém na vnútorné bočné steny prvého cukrárskeho vrecka. Stred vyplňte žltým krémom. Do druhého cukrárskeho vrecka naplňte zelený krém.

Do stredu každého mafina nastriekajte tri tulipány a po ich obvode zelené lístky. Krém nesmie byť pri tom príliš mäkký, pretože inak sa dekorácie rozpadnú! V takomto prípade odložte cukrárske vrecko na 10 minút do chladničky a potom pokračujte.

Ozdobené koláčky cupcakes podávajte okamžite alebo ich do servírovania odložte do chladničky.

Čokoládové koláčky cupcakes s kvietkovým toppingom z vaječného líkér

Prísady (na 12 koláčikov cupcakes)

Na krém:

200 g mäkkého masla, 250 g práškoveho cukru, 1/ ČL pomletej vanilky, 50 g nátierkového čerstvého syra, 6 ČL vaječného líkér, podľa chuti po 1 špičke noža farebnej potravinárskej pasty

Na cesto:

125 g polevy z horkej čokolády, 120 ml kokosového oleja, 4 vajcia (veľkosť M), 100 g trstinového cukru, 1 balíček vanilkového cukru Bourbon, 300 g pšeničnej múky (T 405), 1 ČL kypriaceho prášku do pečiva, 120 ml mlieka

Okrem toho:

príp. papierové formičky do plechu na mafiny

Doba prípravy: cca 30 minút

(plus doba pečenia a vychladenia)

Príprava

Maslo **na krém** vymiešajte pomocou ručného mixéra do krémovej konzistencie asi 5 minút. Postupne pridávajte práškový cukor a pri tom ďalej šľahajte krém, kým sa všetko nespojí. Primiešajte pomletú vanilku, vaječný líkér a čerstvý nátierkový syr. Krém môžete podľa chuti zafarbiť farebnou potravinárskou pastou. Následne ho naplňte do **cukrárskeho vrecka s veľkým adaptérom a špičkou na kvietky** a odložte ho kým ho nebudete potrebovať do chladničky. Malé množstvo na zeleno nafarbeného krému naplňte do **cukrárskeho vrecka s malým adaptérom a špičkou na lístky** a tiež ho odložte do chladu.

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Do priehlbín plechu na 12 mafinov vložte papierové formičky.

Na cesto posekajte polevu z horkej čokolády na veľké kusy, nasypťte ich do misky z ušľachtilej ocele, pridajte kokosový olej a celú zmes nechajte za stáleho miešania roztopiť a spojiť vo vodnom kúpeli.

V druhej miske vyšľahajte pomocou ručného mixéra vajíčka s trstinovým a vanilkovým cukrom na penu. Preosejte múku s kypriacim práškom do pečiva a zmiešajte ju s mliekom. Potom opatrne primiešajte čokoládovú zmes.

Nalejte cesto rovnomerne do papierových formičiek v plechu na mafiny a pečte na stredovej kolajničke asi 30 minút.

Po kontrole prepečenia špajdlou mafiny vyberte z rúry na pečenie a nechajte ich úplne vychladnúť na kuchynskom rošte.

Do stredu každého mafina nastriekajte tri kvietky a po ich obvode zelené lístky. Krém nesmie byť pri tom príliš mäkký, pretože inak sa dekorácie rozpadnú! V takomto prípade odložte cukrárske vrecko na 10 minút do chladničky a potom pokračujte.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2020 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všetky práva vyhradené

Fontos tudnivalók

- Az első használat előtt méretre kell vágni a két nyomózsákot az adott műanyag adapterhez (a nagyot virág/tulipán kinyomócsőhöz és a kicsit a levél kinyomócsőhöz), mint ahogy azt a „Nyomózsák méretre vágása” részben szemléltettük. Ezután a nyomózsákok csak az adott műanyag adapterrel használhatók.
- Feltétlenül vegye figyelembe a megadott méreteket,** hogy a kinyomócsövek optimálisan és szívgárgásmentesen záródjanak a nyomózsákokkal.
- A műanyag adapternek köszönhetően a nemesacél virág és tulipán kinyomócsövet gyorsan és egyszerűen lecserélheti dekorálás közben, a nyomózsák kiürítése nélkül: csak csavarja le az adaptergyűrűt, cserélje ki a kinyomócsövet és rögzítse ismét az adaptergyűrűvel.
- A nemesacél kinyomócsövek széle részben nagyon éles. A levél kinyomócső különösen hegyes. Ezért tartsa a kinyomócsöveket olyan helyen, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá, valamint óvatosan bánjon velük a használat és a tisztítás során. Sérülésveszély!
- Ahhoz, hogy a virágokat és a leveleket pontosan formázzon tudja, 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. Egési sérülések veszélye áll fenn!
- A díszítés előtt várja meg, hogy a meleg sütemények kihűljenek, és vegye ki őket a sütőformákból.

Tisztítás

- Alaposan tisztítson meg minden részt **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 az ábrákat 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 színezett krémet a zsák szélébe, a másik színűt pedig a közepébe.
- Helyezze a kinyomócsövet szorosan a süteményre, majd lassan húzza felfelé a virágot; végül gyors mozdulattal húzza el a kinyomócsövet, hogy leválassza a virágról.
- Készítsen apró leveleket az egyes virágok közé.

A kinyomócsövek használta egy kis gyakorlatot igényel. Praktikus tippeket és gyakorlati módokat talál az interneten is.

Narancsos-mandulás cupcake krémes tulipánokkal

Hozzávalók (12 cupcake-hez)

A tésztához:

4 tojás (M-es méret), 1 csipet só,
100 g finom kristálycukor,
1 csomag Bourbon vaníliás cukor,
200 g darált mandula, 100 g búzaliszt (BL-51),
1 tk. sütőpor, 1-2 tk. reszelt bio narancshéj, 50 ml tej

A krémhez a tetjére:

200 g puha vaj, 250 g porcukor,
1/2 tk. őrölt vanília, 50 g tejszínes sajtkrém,
1-1 késhegynyi élelmiszerfesték (zöld, sárga, rózsaszín)

Ezenkívül:

szükség esetén papírformák a muffinformához

Elkészítési idő: kb. 50 perc (+ sütési és hűlési idő)

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Bélelje ki egy 12-es muffinforma mélyedéseit a papírformákkal.

A tésztához válassza szét a tojás sárgáját és fehérjét. A kézi mixerrel verje fel habosra a tojásfehérjét a sóval. Egy másik tálban a kézi mixerrel keverje habosra a tojássárgáját, közben apránként adagolja hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot. Keverje hozzá a darált mandulát, a lisztet, a sütőport, a narancshéjat és a tejet. Majd óvatosan keverje bele a felvert tojásfehérjét.

Ossza el a tésztát a 12 papírformába a muffinformában, és kb. 25-30 perc alatt süsse aranybarnára a sütő középső sínén.

Sikeres tűpróba után vegye ki a muffinokat a sütőből, és hagyja őket egy rácson teljesen lehűlni.

A krémhez a tetjére keverje közben a vajat a kézi mixerrel kb. 5 percig nagyon habosra. Fokozatosan adagolja hozzá a porcukrot és keverje tovább, amíg egy sima krémet nem kap. Végül keverje hozzá az őrölt vaníliát és a tejszínes sajtkrémet.

Tegye a krém jó 1/3-át egy tálba. A maradék krémet még egyszer felezze el, és keverjen hozzájuk 1-1 késhegynyi zöld és sárga élelmiszerfestéket. A nagyobb mennyiséget pedig színezzé rózsaszínre 1 késhegynyi élelmiszerfestékkel.

Készítsen elő egy **nyomózsákot a nagy adapterrel a tulipán kinyomócsőhöz** és egy **nyomózsákot a kis adapterrel a levél kinyomócsőhöz**.

A tulipánokhoz kenje a rózsaszín krémet egy hosszú, keskeny kanállal az első nyomózsák oldalába, majd a sárga krémet a közepére. A másik nyomózsákot töltse meg a zöld krémmel.

Készítsen minden muffin közepére három tulipánt, és köréjük pedig zöld leveleket. A krém ne legyen túl puha, különben egymásba olvadnak a formák! Ebben az esetben tegye a nyomózsákot 10 percre a hűtőbe, és csak ezután folytassa.

A tortácskákat tálalja azonnal, vagy a hűtőszekrényben tárolja.

Csokoládés cupcake tojáslikőrös krémvirágokkal

Hozzávalók (12 cupcake-hez)

A krémhez a tetejére:

200 g puha vaj, 250 g porcukor, 1/2 tk. őrölt vanília,
50 g tejszínes sajtkrém, 6 tk. tojáslikőr,
ízlés szerint 1 késhegynyi élelmiszerfesték

A tésztához:

125 g étcsokoládés tortabevonó, 120 ml kókuszolaj,
4 tojás (M-es méret), 100 g nádcukor,
1 csomag Bourbon vaníliás cukor,
300 g búzaliszt (BL-51), 1 tk. sütőpor, 120 ml tej

Ezenkívül:

szükség esetén papírformák a muffinformához

Elkészítési idő: kb. 30 perc (+ sütési és hűlési idő)

Elkészítés

A krémhez keverje habosra a vajat a kézi mixerrel kb. 5 percen keresztül, majd lassanként adagolja hozzá a porcukrot, és közben keverje tovább, amíg egy sima krémet nem kap. Keverje hozzá az őrölt vaníliát, a tojáslikőrt és a sajtkrémet. A krémet kedve szerint színezheti élelmiszerfestékkel. Végül töltse a **nyomózsákba a nagy adapterrel és a virág kinyomócsővel**, és a további felhasználásig tegye a hűtőbe.

Töltsön egy kevés zöldre színezett krémet a **nyomózsákba a kis adapterrel és a levél kinyomócsővel** és szintén tegye a hűtőbe.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Bélelje ki egy 12-es muffinforma mélyedéseit a papírformákkal.

A tésztához darabolja fel nagyobb darabokra az étcsokoládés tortabevonót, tegye a kókuszolajjal együtt egy nemesacél tálba, és állandó kevergetés mellett olvassa meg vízfürdőben, és keverje össze.

Egy másik tálban keverje habosra a nádcukrot a vaníliás cukorral. Szítálja rá a lisztet és a sütőport, és a tejjel együtt keverje bele. Majd óvatosan keverje hozzá a csokoládés keveréket is.

Ossza el a tésztát a 12 papírformába a muffinformában, és kb. 30 perc alatt süsse meg a sütő középső sínén.

Sikeres tűpróba után vegye ki a muffinokat a sütőből, és hagyja őket egy rácson teljesen lehűlni.

Készítsen minden muffin közepére három virágot, és köréjük pedig zöld leveleket. A krém ne legyen túl puha, különben egymásba olvadnak a formák! Ebben az esetben tegye a nyomózsákot 10 percre a hűtőbe, és csak ezután folytassa.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Minden jog fenntartva

Önemli Bilgiler

- İlk kullanımdan önce iki krema torbası plastik başlığa göre (çiçek, lale ağzıları için büyük, yaprak ağzı için küçük) „Krema torbasını kesme“ bölümünde gösterildiği gibi kesilmelidir. Krema torbası artık sadece uyduğu başlık ile kullanılabilir.
- Belirtilen boyutları dikkate alın**, böylece ağzılar torbalara tam oturur ve dışarıya taşma olmaz.
- Plastik başlık sayesinde paslanmaz çelikten çiçek 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 kalıbından çıkarın.

Temizleme

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

Kullanım (bkz. Ön taraftaki resim)

- Pasta yüzeyini gerektiğinde düzleyin ve üstüne biraz krema sürün.
- Krema torbası doldurma; 2 renkli çiçekler için renkli şekerleme kütlelerinden birini torba duvarına uygulayın, diğer renkteki kütleyle ortaya alın.
- Ucunu yüzeye sağlam yerleştirin ve çiçeği yavaşça yukarıya çekin Son olarak çiçeği ağızdan ayırmak için hızlıca çekin.
- Çiçeklerin arasına küçük yapraklar ekleyin.

Ağzıların kullanılması biraz pratik gerektirir.

Pratik ipuçları ve öğreticiler internette bulunabilir.

Portakallı bademli cupcake Lale frostlu

Malzemeler (12 adet cupcake için)

Hamur için:

4 yumurta (Ebat M), 1 tutam tuz, 100 g toz şeker, 1 paket Bourbon vanilya şekeri, 200 g öğütülmüş badem, 100 g buğday unu (türü 405), 1 TK kabartma tozu, 1-2 TK 1 işlenmemiş portakal rendesi, 50 ml süt

Frost için:

200 g yumuşak tereyağı, 250 g pudra şekeri, 1/2 TK öğütülmüş vanilya, 50 g labne, 1 bıçak ucu. gıda boyası (yeşil, sarı, pembe)

Ayrıca:

gerekirse muffin tepsisi için kağıt

Hazırlama süresi: yakl. 50 dakika (artı pişirme ve soğutma süresi)

Hazırlanışı

Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. 12'lik bir muffin tepsisinin boşluklarına muffin kağıdı yerleştirin.

Hamur için yumurtaları ayırın. Yumurta akı ve tuzunu el mikseri ile iyice çırpın. Yumurta sarısını ikinci bir kasede el mikseri ile krema haline gelecek şekilde çırpın, bu sırada şeker ve vanilya şekerini içine ekleyin. Öğütülmüş bademleri, unu, kabartma tozunu, rendelenmiş portakal kabuklarını ve sütü karıştırın. Sonra çırpılmış yumurtayı dikkatlice aşğıdan yukarıya doğru karıştırın.

Hamuru eş miktarda muffin kağıtlarına dağıtın ve orta tepside yakl. 25-40 dakika pişirin. Muffinleri başarılı bir saplama denemesinden sonra fırından çıkarın ve mutfak tezgahında tamamıyla soğumasını bekleyin.

Bu sırada **frost için** tereyağını mikser ile yakl. 5 dk. krema haline gelecek şekilde çırpın. Sonrasında pudra şekerini adım adım ekleyin ve bu sırada kremayı, hepsi birleşene kadar karıştırmaya devam edin. Öğütülmüş vanilya ve labneyi ekleyin.

Kremanın üçte birinden biraz fazlasını bir kaseye doldurun. Kalan kremayı tekrar yarıya bölün ve her birinde 1 bıçak ucu gıda boyasını yeşil ve sarı olarak karıştırın. Daha büyük olan krema karışımına 1 bıçak ucu pembe gıda boyası karıştırın.

Bir **krema torbasını lale için büyük adaptörlü olacak şekilde** ve başka bir **krema torbasını yaprak için küçük adaptörlü olacak şekilde** hazırlayın. Laleler için pembe renkli kremayı dar uzun bir kaşık yardımıyla ilk krema torbasının iç kısmında yanlara doğru dağıtın. Sonrasında ortasına sarı kremayı doldurun. İkinci krema torbasını yeşil krema ile doldurun.

Her muffin için ortasına üç lale püskürtün ve dışına birkaç yeşil yaprak püskürtün. Bu esnada krema çok yumuşamamalıdır; aksi takdirde şekli bozulabilir! Böyle bir durumda krema torbasını 10 dakika buzdolabına yerleştirin ve sonrasında devam edin.

Dekorasyonu biten cupcake'leri hemen servis edebilir veya buzdolabında saklayabilirsiniz.

Çikolatalı Cupcake Yumurta-Çiçek-likörlü

Malzemeler (12 adet cupcake için)

Frost için:

200 g yumuşak tereyağı, 250 g pudra şekeri, 1/2 TL öğütülmüş vanilya, 50 g labne, 6 TL yumurta likörü, isteğe göre 1 çimdik renkli gıda macunu

Hamur için:

125 g bitter kuvertür, 120 ml Hindistan cevizi yağı, 4 yumurta (ebat M), 100 g şeker kamışı, 1 paket Bourbon vanilya şekeri, 300 g buğday unu (türü 405), 1 TK kabartma tozu, 120 ml süt

Ayrıca:

gerekirse muffin tepsisi için kağıt

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı pişirme ve soğutma süresi)

Hazırlanışı

Frost için tereyağını mikser ile yakl. 5 dakika krema haline gelecek şekilde çırpın. Sonrasında pudra şekerini adım adım ekleyin ve bu sırada kremayı, hepsi birleşene kadar karıştırmaya devam edin. Öğütülmüş vanilya, yumurta likörü ve labneyi ekleyin. Şekerleme istenirse renkli gıda macunu ile boyanabilir. Ardından **krema torbasını büyük adaptör ve çiçek ağzı** ile doldurun ve kullanana kadar buzdolabında saklayın. **Küçük adaptör ve kağıt ağız ile** krema torbasına az miktarda yeşil renkli şekerleme ilave edin ve aynı şekilde soğukta kalmasını sağlayın.

Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. 12'lik bir muffin tepsisinin boşluklarına muffin kağıdı yerleştirin.

Hamur için bitter kuvertürü kabaca kırın, Hindistan cevizi yağı ile birlikte bir çelik kaseye ekleyin ve benmari usulü eriterek karıştırın.

Yumurtaları şeker kamışı ve vanilya şekeri ile ikinci bir kasede el mikseri ile krema haline gelecek şekilde çırpın. Unu kabartma tozu ile üzerine serpin ve süt ile karıştırın. Sonrasında dikkatlice çikolata karışımını ekleyin.

Hamuru eş miktarda muffin kağıtlarına dağıtın ve orta tepside yakl. 30 dakika pişirin. Muffinleri başarılı bir saplama denemesinden sonra fırından çıkarın ve mutfak tezgahında tamamıyla soğumasını bekleyin.

Her muffin için ortasına üç çiçek püskürtün ve dışına birkaç yeşil yaprak püskürtün. Bu esnada krema çok yumuşamamalıdır; aksi takdirde şekli bozulabilir! Böyle bir durumda krema torbasını 10 dakika buzdolabına yerleştirin ve sonrasında devam edin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır

Artikelnummer | Product number | Référéce | Číslo výrobku | Numer artykułu
Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası:
389 225

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



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