

Set za peko cimetovih zvezdic

Dragi kupec!

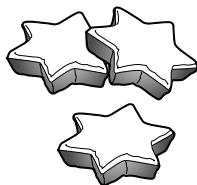
Še nikoli ni bilo tako enostavno speči odlično oblikovanih cimetovih zvezdic: Podloga za peko cimetovih zvezdic iz silikona je ekstremno fleksibilna in deluje proti sprijemanju. Zaradi tega se cimetove zvezdice še posebej lahko izločijo.

Podloga za peko je primerna za živila, temperaturno obstojna do +200 °C in primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Da bi set za peko lahko nemudoma preizkusili, smo v zvezku dodali recept.

S peko vam želimo obilo zadovoljstva!

Vaš Tchibo team



Številka artikla: SL 711 287

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Pomembni napotki

-  $+200^{\circ}\text{C}$ Podloga za peko je primerna za temperaturno območje -20°C od -20°C do $+200^{\circ}\text{C}$.
- Ko podlogo za peko uporabljate v vroči pečici, jo primite samo z rokavico za peko ipd.
-   Podloge za peko ne postavljajte na odprt ogenj, ploščo štedilnika, na dno pečice ali druge izvore toplote.
-  V podlogi za peko oz. zvezdnih kotanjah ne režite živil in ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov. Podloga za peko bi se poškodovala.
- Podlogo za peko in podlogo s šablono očistite pred prvo in po vsaki uporabi z vročo vodo in nekoliko sredstva za pomivanje. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev in gobic za drgnjenje.
-  Podloga za peko in podloga s šablono sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Kljub temu ju ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.
-  Podloga za peko je primerna za uporabo v zamrzovalniku. Izdelka ne uporabljajte v druge namene!
- Zaradi maščob lahko po določenem času pride do temnih obarvanj na površini podloge za peko. Ta obarvanja niso zdravju škodljiva in ne vplivajo na kakovost ali funkcijo podloge za peko.

Pred prvo uporabo

- ▷ Podlogo za peko in podlogo s šablono očistite z vročo vodo in nekoliko sredstva za pomivanje posode. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali koničastih predmetov. Obe podlogi lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju. Kljub temu ju ne namestite neposredno nad grelnimi palicami.
- ▷ S čopičem premažite zvezdne kotanje podloge za peko z nevtralnimi jedilnimi oljem.

Uporaba

- ▷ Preden zvezdne kotanje podloge za peko napolnite, jih zmeraj poplaknite s hladno vodo.
- ▷ Po potrebi s čopičem rahlo premažite zvezdne kotanje podloge za peko z nevtralnimi jedilnimi olji.
- ▷ Preden zvezdne kotanje napolnite, podlogo za peko postavite na mrežno rešetko, ki ste jo vzeli iz pečice. To vam bo olajšalo prenašanje.
- ▷ S pomočjo žlice potisnite testo v konice zvezdnih kotanj, da bodo vaše cimetove zvezdice po peki videti lepo enakomerne.
- ▷ Podlogo s šablono uporabite samo za nanos pene iz beljakov.
Preden podlogo za peko postavite v pečico, odstranite podlogo s šablono.
- ▷ Preden cimetove zvezdice vzamete iz zvezdnih kotanj, naj se podloga za peko ohladi na mrežni rešetki. V tem času se pečeno testo stabilizira in med cimetovi zvezdicami in podlogo za peko nastane plast zraka.
- ▷ Če je le mogoče, podlogo za peko in podlogo s šablono očistite takoj po uporabi, saj se takrat ostanki testa najlažje odstranijo.

Koristni nasveti

Rezultati peke so lahko glede na vrsto pečice različni. Po potrebi poskusite z nastavitvijo nekoliko višje temperature in medtem kontrolirajte testo.

Maso za sneg iz beljaka stopajte kolikor je mogoče dolgo, dokler masa ne postane lepo gosta. Tako po peki dobite privlačen rezultat.

Peka cimetovih zvezdic zahteva zraven izkušenosti peke cimetovih zvezdic tudi nekoliko občutka. Bodite nekoliko potrpežljivi - z vsako novo peko boste vaše cimetove zvezdice izboljšali. Vaja dela mojstra!

Servisna linija Tchibo

Pon. - pet. od 9. do 12. ure

Tel.: 01 600 14 15

Recept za cimetove zvezdice

Za pribl. 24 kosov | 1 ura priprava | 15 min. peka | 80 kcal po kosu

Potrebujete: Silikonsko podlogo za peko in podlogo s šablono za 24 cimetovih zvezdic

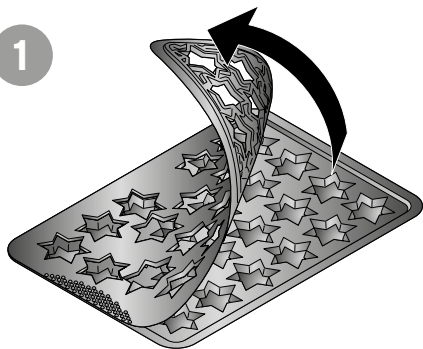
Sestavine

	200 g mletih mandljev (polovica z lupino in polovica blanširanih)
2 beljaka	
1 ščepec soli	1 zvrhana čajna žlička cimeta v prahu
150 g finega sladkorja	1 ščepec mlete nageljnovе žbice
1/2 čajne žličke sveže stisnjenega soka limone	

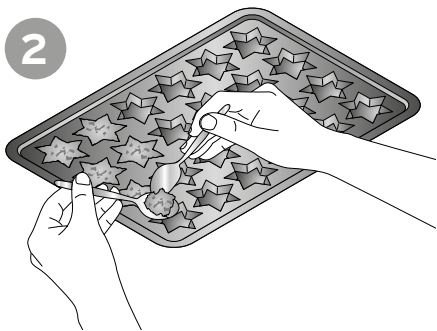
Priprava

1. Beljak in sol z metlicami za sneg ročnega mešalnika trdno stepite. Med mešanjem počasi dosipujte sladkor. Dodajte limonin sok in nadaljujte s stepanjem, dokler ne dobite **goste** zmesi. Nato vzemite v stran 3-4 jedilne žlice snega in shranite za glazuro.
2. Mandlje pomešajte s cimetom v prahu in mleto nageljnovо žbico. Mandljevo mešanico previdno umešajte v sneg in maso predelajte v dobro oblikovno testo.
3. Pečico segrejte na 150 °C (zgornje/spodnje grelo; krožeči zrak: 130 °C). Zvezdasta korita pekača dobro namažite z oljem. Z navlaženo čajno žličko testo porazdelite v zvezdne kotanje podloge za peko in gladko pogladite. Pri tem pazite, da je testo porazdeljeno v konice zvezdnih kotanj.
4. Na vrh položite podlogo za predloge in z nožem, lopatico ali podobnim orodjem enakomerno in na **tanko** razporedite beljakovo zmes (ki ste jo dali na stran) po zvezdicah testa. **Pred** peko odstranite podlogo za predloge.
5. Cimetove zvezdice pecite na srednji polici pečice približno 15 minut. Zvezdice morajo ostati čisto svetle. Podlogo za peko vzemite iz pečice in pustite cimetove zvezdice v njej popolnoma ohladiti. Nato ohlajene cimetove zvezdice pre-vidno ločite iz zvezdnih kotanj.

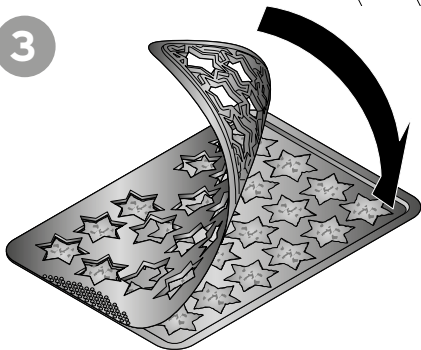
1



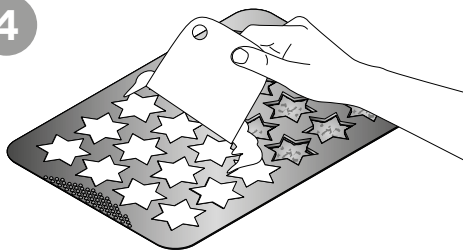
2



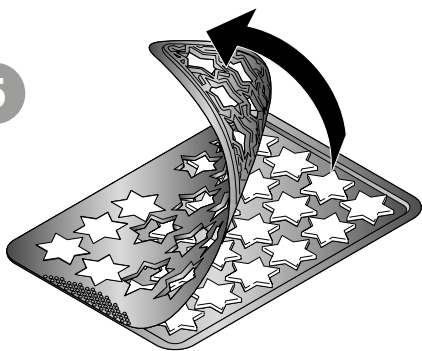
3



4



5



6

