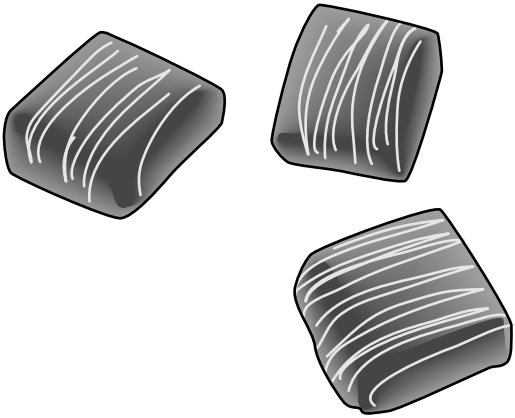
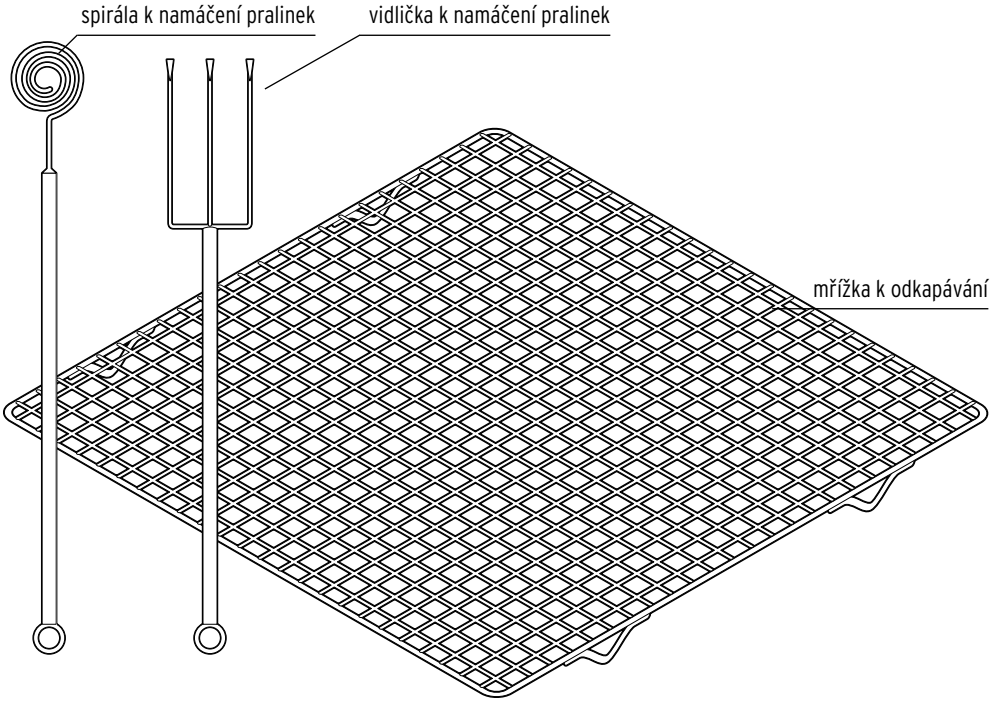
Sada na výrobu čokoládových pralinek

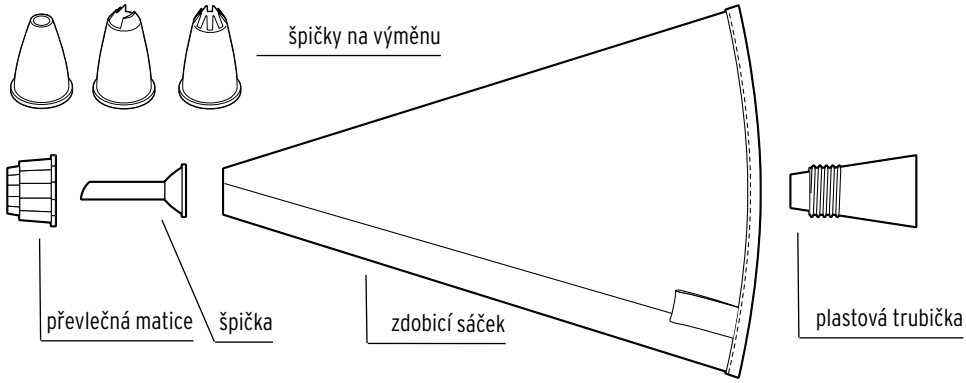


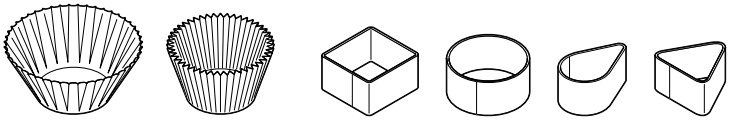
Informace o výrobku a recepty

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg •71071AB5X6IIIZAMIT

Přehled (rozsah dodávky)







papírové a hliníkové formičky na pralinky

vykrajovátka na pralinky

Vážení zákazníci,

s touto novou sadou na výrobu čokoládových pralinek můžete vytvářet své vlastní čokoládové kreace a vyrábět ty nejchutnější pralinky podle vlastních představ.

Vše, co ještě potřebujete, je čokoláda, několik drobných přísad a trocha fantazie. V tomto návodu najdete užitečné tipy.

Věříme, že Vám bude tato sada dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám hodně radosti a požitku z chutných pralinek.

Váš tým Tchibo

NEBEZPEČÍ pro děti

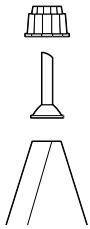
Obalový materiál a malé díly udržujte mimo dosah dětí.
Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

Vidlička k namáčení pralinek je velmi špičatá. Zacházejte s ní velmi opatrně. Ukládejte ji vždy mimo dosah dětí.

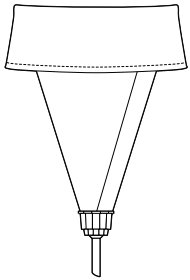
Použití

- ▷ Protože je tato sada určena k přípravě potravin pro lidskou konzumaci, důkladně ji před prvním použitím vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).
- ▷ Pralinky připravujte podle receptu.
- ▷ V závislosti na receptu můžete pralinky vykrajovat pomocí vykrajovátek nebo plnit do formiček na pralinky pomocí zdobicího sáčku.
- ▷ V závislosti na konzistenci pralinkové hmoty můžete pralinky také napíchnout na spirálu nebo vidličku k namáčení pralinek a potom je namočit např. do tekuté čokolády.
- ▷ Pomocí zdobicího sáčku můžete pralinkovou hmotu naplnit do formiček na pralinky nebo jím také ozdobit už hotové pralinky. K tomuto účelu jsou součástí balení také různé špičky.

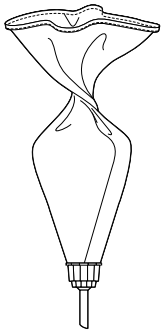
Používání zdobicího sáčku



1. Na zdobicí sáček nasaďte požadovanou špičku.



2. Okraj zdobicího sáčku do 2/3 ohrňte a zdobicí sáček naplňte do poloviny pralinkovou hmotou, např. pomocí stěrky. Hmotu během naplňování průběžně střepávejte směrem dolů, aby se v ní nevytvořily vzduchové bubliny.



3. Potom okraj zdobicího sáčku opět vyhrňte nahoru a zdobicí sáček nahoře zatočte dohromady.
4. K vytlačení hmoty ze zdobicího sáčku lehce na sáček tlačte.

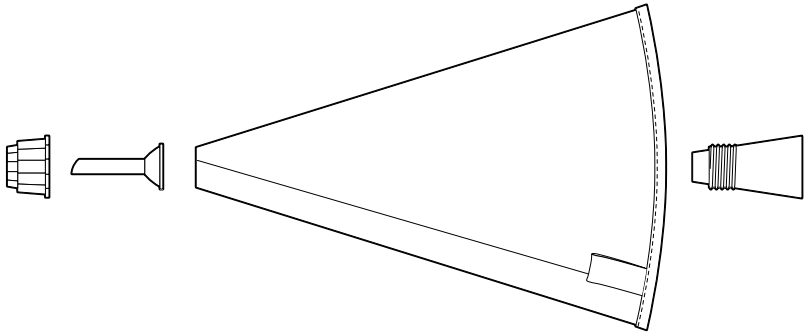
- Zdobicí sáček není vhodný na tuhé těsto.

Čištění

▷ Zdobicí sáček se smí vyvařovat, měl by se však prát pouze ručně. Než zdobicí sáček začnete prát, odstraňte z něj všechny plastové části.

▷ Všechny ostatní části umyjte teplou vodou s šetrným prostředkem na mytí nádobí.

▷ Všechny části – s výjimkou zdobicího sáčku a formiček na pralinky – jsou vhodné také do myčky.



Tipy ...

... k výrobě pralinek

Při výrobě vlastních pralinek se fantazii meze nekladou. Zpočátku Vám pomohou následující tipy:

- Než do formiček naplníte pralinkovou hmotu, můžete do nich vložit např. oříšek.
- Formy můžete plnit také po vrstvách, a tak v jedné pralince spojit dvě pralinkové hmoty.
- Mezi dvě vrstvy pralinkové hmoty můžete do formičky vložit také jiné potraviny, jako jsou např. ořechy, kukuřičné lupínky nebo rozinky.

... na čokoládovou polevu

Jak se pralinky podaří, závisí do značné míry na volbě správné čokolády.

Proto dodržujte následující body:

- Namísto běžně prodejné čokolády používejte pokud možno čokoládovou polevu. Poleva obsahuje více kakaového másla, a proto je při rozpouštění obzvlášť tekutá.
- Nevhodné jsou čokolády s oříšky, krokantem, jogurtem apod. Ty by se mohly během rozpouštění připálit.
- Doba rozpouštění závisí na druhu a množství čokolády. Čokoládu před rozpouštěním nastrouhejte. Tak se rozpustí rychleji.
- Do horké čokolády nikdy nepřidávejte vodu.

- Pokud je rozpuštěná čokoláda příliš řídká, přidejte do ní ještě trochu čokolády.
- Pokud chcete, aby měly pralinky lesklý povrch, přidejte 2 lžičky kakaového másla nebo kokosového tuku.
- Tekuté čokoládě můžete také dodat zvláštní aroma tím, že do ní přidáte např. skořici nebo chilli, tekutou šlehačku nebo kávu.
- Vysokoprocentní alkohol, jako je například whisky nebo třešňovice, se postarají o zvláštní chuť. Nikdy nepřidávejte příliš mnoho tekutiny, protože jinak bude čokoláda příliš řídká.
- Polevu rozpustíme následujícím způsobem:
  Polevu nakrájíme na malé kousky nebo ji nastrouháme do mísy z ušlechtilé oceli.
  Zahřejeme v hrnci, který je naplněný vodou, ale ne až po okraj (nevaříme), hrnec sejmeme z varné desky, mísu s polevou pověsíme nad vodní lázeň (nemá stát ve vodě). Polevu pomalu za pravidelného míchání zahříváme přibližně na 35 °C (teplotu zkusíme rty).
  Tak získá poleva jemný lesk.
  Je možné, že budete muset vodu ohřívat vícekrát, dokud poleva nedosáhne správné teploty nebo aby si tuto teplotu zachovala po celou výrobu čokoládových pralinek. Pralinky, které budete chtít polevou zdobit, by měly mít pokojovou teplotu, aby se poleva nepotrhala.
- Pokud by se stalo, že by někdy byla poleva příliš horká: Nechte ji úplně vychladnout a ztuhnout. Až potom ji začněte opět ohřívat.

Číslo výrobku: CZ 297 494

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Recepty

Pralinky s likérem Baileys

Přísady na pralinkovou hmotu

50 g polevy z mléčné čokolády
100 g polevy z hořké čokolády
125 g moučkového cukru
125 g másla
6 cl likéru Baileys Irish Cream
6 lžic kakaového prášku

Přísady na ozdobení

po 25 g polevy z mléčné a hořké čokolády

Příprava

1. Máslo vyjmeme včas z lednice a necháme jej změknout.
2. Rozpustíme polevu na pralinkovou hmotu.
3. Máslo a moučkový cukr vyšleháme pomocí ručního šlehače do pěny.
4. Postupně vmícháváme kakao, likér Baileys a rozpuštěnou polevu.
5. Postavíme na několik minut do chladu, aby hmota nebyla tak příliš tekutá. Potom pralinkovou hmotu naplníme pomocí zdobicího sáčku do formiček na pralinky.
6. Necháme ztuhnout přes noc v chladničce.
7. Na ozdobení rozpustíme polevu a pralinky ozdobíme pomocí zdobicího sáčku s jemnou špičkou.

Marcipánové pralinky

Přísady na marcipánovou hmotu

200 g mletých mandlí
3 kapky aroma hořkých mandlí
200 g moučkového cukru
2 lžíce růžové vody (z lékárny)
1 lžíce kakaového prášku
1 lžička brandy nebo vody

Přísady na ozdobení

100 g polevy z hořké čokolády
podle chuti nasekané lískové oříšky
moučkový cukr k vyválení

Příprava

1. Smícháme mandle s moučkovým cukrem a úplně na jemno nameleme.
2. Hmotu prohněteme rukama a přitom přidáme růžovou vodu.
3. Hmotu prohněteme s kakaem a brandy (nebo vodou). Pokud by byla marcipánová hmota příliš tuhá, přidáme do ní po kapkách trochu vody.
4. Marcipánovou hmotu vyválíme na troše moučkového cukru do obdélníku.
5. Rozpustíme polevu.
6. Z marcipánové hmoty vykrájíme pralinky, které potom namočíme do polevy a necháme vychladnout na mřížce k odkapávání.
   Než pralinky úplně vychladnou, ozdobíme je nasekanými lískovými oříšky.