

Tchibo

CS Informace o výrobku a recept

Pečicí podložka na makronky

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

Číslo výrobku: 678 240

Důležité pokyny

- Pečicí podložka je vhodná pro teploty
 - v rozsahu od -20 do +230 °C.
- Je určena pro výrobu pekařských výrobků.
- Pečicí podložka je vhodná pro použití v troubě. Nepoužívejte ji k jinému účelu!
- **Pozor! Nepokládejte podložku na horké dno trouby.** Nepokládejte ji ani na otevřený oheň či varnou desku. **Podložku na pečení položte na pečicí plech či pekáč.**
- Na pečicí podložce pokrmy nekrájejte a nepoužívejte na ní žádné špičaté ani ostré předměty. Výrobek by se tím poškodil.
- Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte pečicí podložku horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí, protože tak se z ní zbytky pokrmů uvolní nejlépe. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky. K odstranění zbytků pokrmů z podložky používejte měkký kartáček.
- Pečicí podložka je vhodná také do myčky. Nepokládejte ji však přímo nad topné tyče.
- V důsledku používání tuků může povrch pečicí podložky po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci podložky na pečení.

Barevné makronky

Doba na přípravu: cca 30 minut (plus čas na pečení a vychladnutí)

Přísady:

- 90 g blanširovaných mandlí
- 2 vajíčka pokojové teploty (velikost M)
- špetka soli
- 20 g cukru krupice
- 140 g moučkového cukru
- 3 různě zbarvené potravinářské barvy

Příprava:

1. Pečicí podložku položte na plech tak, aby kruhy směřovaly nahoru.
2. Blanširované mandle rozemelte v kuchyňském robotu na jemno.
3. Bílky a sůl vyšlehejte ručním šlehačem na tuhý sníh. Přitom pomalu přidávejte cukr krupici a pokračujte ve šlehání, dokud se krystaly cukru nerozpustí a hmota nebude tuhá.
4. Poté vařečkou opatrně zamíchejte moučkový cukr a mleté mandle. Pro optimální výsledek by mělo být těsto hladké.
5. Směs rozdělte rovnoměrně do 3 malých misek. Do každé zamíchejte barevnou potravinářskou barvu (množství na špičku nože) dle vašeho výběru a naplňte do 3 zdobících sáčků s hladkým otvorem.
Každou barvou těsta vymačkejte na pečicí podložku 10 koleček - přitom kolečka plňte jen těsně nad vnitřní kolečko, protože se makaronky o něco zvětší.
6. Hmotu nechte cca 30 minut vychladnout, dokud se nevytvoří kůžička. Těsto by se již nemělo lepit na prsty! Mezitím předehřejte troubu na 150 °C (horní/spodní ohřev).
7. Půlky makronek pečte v nejspodnější poloze trouby po dobu 25-30 minut. Poté je z trouby vyndejte a podložku na pečení nechte opatrně vychladnout na kuchyňské mřížce. Nejprve po 10 minutách půlky makronek opatrně otočte, aby zcela vychladly.
8. Barevné půlky makronek naplňte podle libosti různými krémy.