



Pečicí podložky na malé piškotové rolády

CS Informace o výrobku

Vážení zákazníci,

vytvořit dokonalé piškotové rolády nebylo nikdy snazší:

Těsto jednoduše upečte na pečicích podložkách, bezpečných proti vytečení, poté naplníte oblíbenou náplní, smotejte a je hotovo!

Nebo můžete piškotové těsto, jak popisujeme v receptu, nejprve vyklopit na lehce navlhčenou kuchyňskou utěrku, pomocí utěrky jej smotat a takto nechat úplně vychladnout. Poté jej znovu opatrně rozmotejte, potřete náplní a opět smotejte. To se doporučuje zejména v případě šlehačkových náplní, u nichž hrozí, že by se na horkém piškotu mohly roztéct.

Díky nepřilnavé úpravě silikonového materiálu se těsto z podložek lehce sundává. Zpravidla již není potřeba vysypávat moukou.

Podložky na pečení můžete samozřejmě používat také místo pečicího papíru pro běžné sušenky.

Podložky na pečení odolávají teplotám až +230 °C a lze je mýt v myčce.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám mnoho úspěchů při pečení!

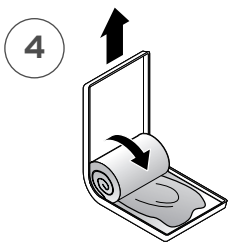
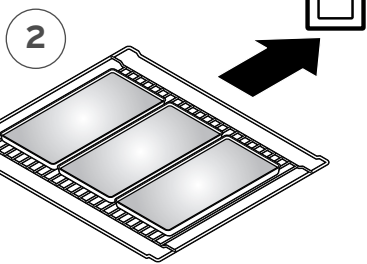
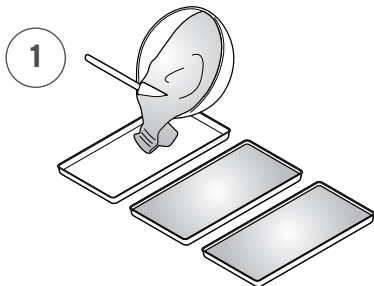
Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Číslo výrobku: 389 232


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



Případně můžete piškotové těsto zpracovat podle kroků **3 a 4**, jak popisujeme v receptu dále:

1. Vyklopte na lehce navlhčenou kuchyňskou utěrku.
2. Smotejte a nechte vychladnout.
3. Znovu rozmotejte a potřete náplní.
4. Znovu pomocí kuchyňské utěrky smotejte.

Důležité pokyny

- Pečicí podložky jsou vhodné pro teploty od -30 °C do +230 °C.
- Pokud pečicí podložky používáte v horké troubě, dotýkejte se jich pouze pomocí chňapky.
- Podložky na pečení nepokládejte na otevřený oheň, varnou desku, dno trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Na pečicích podložkách pokrmy nekrájejte a nepoužívejte na nich žádné špičaté ani ostré předměty. Pečicí podložky by se tím totiž poškodily.
- Před prvním použitím a bezprostředně po každém použití pečicí podložky umyjte v horké vodě s trochou čisticího prostředku. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Podložky lze mýt v myčce. Neumisťujte je však přímo nad topná tělesa.
- Pečicí podložky lze použít v mikrovlnné troubě a v mrazáku. Nepoužívejte ji k jiným než určeným účelům!
- Působením tuků se časem může povrch pečicích podložky tmavě zabarvit. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci podložky na pečení.

Před prvním použitím

- ▷ Umyjte podložky na pečení teplou vodou s trochou čisticího prostředku. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Podložky můžete mýt také v myčce nádobí. Neumisťujte je však přímo nad topná tělesa.
- ▷ Poté je potřete neutrálním jedlým olejem.

Tipy pro použití

- ▷ Před nanesením těsta pečicí podložky vždy opláchněte studenou vodou.
- ▷ Před nanesením těsta vyjměte mřížku z trouby a pečicí podložky na ni položte. Usnadníte tím přenášení.
- ▷ Podložky nechte na mřížce jen krátce vychladnou, poté těsto smotejte. Pokud by piškotový korpus vychladl příliš, mohl by při smotávání snadno popraskat.
- ▷ Pečicí podložky umyjte co nejdříve po použití, kdy se těsto odstraňuje nejlépe.

Recepty

3 vydatné mini rolády s lososem a rukolou

- 1 lžička slunečnicového oleje na pečicí podložky
- 3 vejčička (velikost M)
- 1 lžička soli
- 1 lžíce cukru
- 40 g pšeničné mouky (typ 405)
- 20 g jedlého škrobu
- 1 lžička prášku do pečiva
- 200 g čerstvého tvarohového sýra
- 2 lžičky křenového krému
- 1 lžičky hořčice
- 75 g šlehačky
- pepř
- 1 svazek salátu rukola
- 1 svazky kopru
- 150 g uzeného lososa na plátky

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horní/spodní ohřev). 3 silikonové podložky na pečení položte vedle sebe na pečicí plech a potřete trochou slunečnicového oleje.
2. Oddělte bílky od žloutků. Bílky a sůl vyšlehejte ručním šlehačem na tuhý sníh a odložte pro další použití.

3. Ve druhé misce vyšlehejte pomocí ručního šlehače žloutky s cukrem do pěny, dokud hmota nedostane světle žlutou barvu. Prosejte mouku, škrob a prášek do pečiva a přidejte do směsi. Nakonec přidejte sníh z bílků a opatrně zamíchejte metličkou. Těsto rozdělte rovnoměrně na pečicí podložky. Pečte ve střední části trouby po dobu 8 - 10 minut.
4. Mezitím na pracovní plochu rozložte tři utěrky a lehce je postříkejte vodou.
5. Vyndejte hotové těsto z trouby, překlopte jej na utěrku a po 30 vteřinách opatrně stáhněte pečicí podložky. Pomocí utěrky smotejte těsto podél delších stran a nechte zcela vychladnout.
6. Připravte náplň. Smíchejte čerstvý sýr, křenový krém a hořčici. Vytvořte hladkou směs. Šlehačku vyšlehejte ručním mixérem do tuha, přidejte ji do sýrové směsi a vše dochuťte pepřem. Vyberte rukolu a kopr, opláchněte a oklepejte dosucha. Otrhejte špičky kopru a jemně je nasekejte.
7. Po vychladnutí piškotové těsto rozmotejte. Rozdělte na něj rukolu, pokladte plátky lososa a naplňte krémem z čerstvého sýra. Znovu smotejte a posypte nasekaným koprem.

Doba přípravy: cca 45 minut (plus doba potřebná na pečení a chladnutí)

3 minirolády s jahodami a bezem

- 1 lžička slunečnicového oleje na pečicí podložky
- 3 vejíčka (velikost M)
- špetka soli
- 120 g nejjemnějšího cukru krupice
- 20 g pšeničné mouky (typ 405)
- 20 g jedlého škrobu
- 20 g kakaového prášku
- 1 lžička prášku do pečiva
- 200 g jahod
- 50 g tmavé hořké čokolády
- 200 g šlehačky
- 1 balíček ztužovače šlehačky
- 2 lžíce sirupu z bezových květů
- 3 lžíce moučkového cukru na posypání

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horní/spodní ohřev). 3 silikonové podložky na pečení položte vedle sebe na pečicí plech a potřete trochou slunečnicového oleje.
2. Oddělte bílky od žloutků. Bílky a sůl vyšlehejte ručním šlehačem na tuhý sních a odložte pro další použití.
3. Ve druhé misce vyšlehejte pomocí ručního šlehače žloutky s cukrem do pěny, dokud hmota nedostane světle žlutou barvu. Prosejte mouku, škrob kakao a prášek do pečiva a přidejte do směsi. Nakonec přidejte sních z bílků a opatrně zamíchejte metličkou. Těsto rozdělte rovnoměrně na pečicí podložky. Pečte ve střední části trouby po dobu cca 8-10 minut.
4. Mezitím na pracovní plochu rozložte tři utěrky a postříkejte je vodou.
5. Vyndejte hotové těsto z trouby, překlopte jej na utěrku a po 30 vteřinách opatrně stáhněte pečicí podložky. Pomocí utěrky smotejte těsto podél delších stran a nechte zcela vychladnout.
6. Jahody na náplň omyjte, osušte a nakrájejte na malé kostičky. Čokoládu nalámejte na malé kousky. Šlehačku vyšlehejte se ztužovačem do tuhé hmoty. Do šlehačky přidejte sirup z bezových květů, nakrájené jahody a kousky čokolády.
7. Vychladlé piškotové těsto rozmotejte, potřete připravenou náplní a znovu opatrně smotejte. Než budeme minirolády servírovat, posypeme je moučkovým cukrem.

Doba přípravy: cca 45 minut (plus doba potřebná na pečení a chlazení)

Recepty: Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena