



# Podložky na pečení Madeleine

**cs** Informace o výrobku a recept

## **Vážení zákazníci,**

Vaše nové podložky na pečení Madeleine jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné z nich Madeleine velmi snadno vyjmout - důlky zpravidla nemusíte vymazávat.

Podložky na pečení Madeleine jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči horku a chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká. Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť.

## **Váš tým Tchibo**

## Důležité pokyny

- Podložky na pečení Madeleine jsou vhodné k používání při teplotách od -20 do +200 °C.
- Podložky jsou vhodné pouze pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte je k jiným účelům! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.
- Až budete podložky na pečení vyjímat z horké trouby, dotýkejte se jich pouze rukavicemi na pečení apod.
- Na podložkách neřežte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty. Podložky se tím poškodí.
- Podložky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
- Podložky jsou vhodné do myčky. Neumísťujte je však přímo nad topné tyče.
- Působením tuků může povrch podložek po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček.
- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou podložky vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

## Před prvním použitím

- Podložky umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
  - Vnitřek podložek potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.
- 

## Použití

- Před naplněním podložky vždy vypláchněte studenou vodou.
  - Vymazání je zapotřebí jen ...
    - ... před prvním použitím,
    - ... po umytí v myčce,
    - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
  - Než začnete důlky v podložkách plnit, vyjměte z pečicí trouby rošt a podložky na něj postavte.  
Usnadníte tím přenášení.
  - Než Madeleine vyklopíte z podložek, nechte je asi 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi Madeleine a podložkami vznikne vzduchová vrstva.
  - Podložky pokud možno umyjte ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.
-

# Madeleine

**Na cca 28 kousků**

**Doba přípravy cca 20-25 minut**

## **Přísady**

- 50 g margarínu nebo másla
- 50 g pšeničné mouky
- 40 g cukru
- 1 středně velké vejce
- 10-20 ml čerstvě vylisované citrónové šťávy (1/2 citrónu)
- 10 ml medu
- 20 g mletých mandlí
- na špičku nože prášku do pečiva

K dekoraci (dle libosti)

- moučkový cukr, poleva nebo posyp

## **Příprava**

1. Vejce, med, cukr a citronovou šťávu dejte do mísy a promíchejte.
2. Margarín nebo máslo zahřejte tak, aby se rozpustilo.
3. Za stálého míchání přidejte mandle, mouku, prášek do pečiva a rozpuštěný margarín nebo máslo.
4. Těsto dejte na cca 20 minut do lednice.
5. Mezitím si předehřejte troubu na 200°C na horní a spodní ohřev.

6. Vychlazené těsto rozetřte na podložky na pečení. Důlky by měly být naplněny těsně pod okraj.
7. Madeleine pečte v troubě cca 8-10 minut (do zlatohněda).
8. Madeleine nechte cca 10 minut vychladnout a poté opatrně uvolněte z důlků.
9. Madeleine pak můžete libovolně ozdobit například moučkovým cukrem nebo (citronovou) polevou a posypem.

---

**Číslo výrobku: 678 259**

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)