

Formy na dezerty

Vážení zákazníci,

silikonové formy lze používat v troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazáku.

Díky tomu jsou formy univerzální: Můžete v nich péct koláčky nebo připravovat studené dezerty, jako jsou parfaity nebo zmrzlina.

Formy lze použít z obou stran - na půlkulaté nebo plněné dorty a moučníky.

Silikonové formy jsou velmi pružné a mají nepřilnavý efekt. Díky tomu se hotové koláčky po upečení obzvláště snadno vyjmou - vymazání forem obvykle není nutné, ale doporučuje se při pečení naplněných dortíků.

Silikonové formy jsou potravinářsky neškodné, odolné vůči teplu a chladu, tvarově stabilní a bezpečné proti vytečení. Lze je používat i bez plechu na pečení a mýt je v myčce nádobí.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Silikonové formy jsou vhodné k používání při teplotách od -20 do +200 °C.
- Formy jsou vhodné pouze pro použití v troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazáku. Nepoužívejte je k jinému účelu! Dodržujte také doporučení výrobce trouby nebo mikrovlnné trouby.
- **Při použití v troubě nebo mikrovlnné troubě jsou silikonové formy velmi horké!** Hrozí nebezpečí popálení! Horkých forem se dotýkejte pouze chňapkami apod.
- Ve formách nekrájejte žádné potraviny a nepoužívejte v nich žádné ostré předměty. Tím by se formy poškodily.
- Formy nestavte do otevřeného ohně, na varné desky ani na dno trouby.
- Formy je možné mýt v myčce nádobí. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Tuky mohou po určité době způsobit tmavé zabarvení povrchu forem. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci forem.
- Materiál forem může zkrátit dobu pečení až o 20 %, pokud použijete své osvědčené recepty. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

Před prvním použitím

- ▷ Vyčistěte formy horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
-

Použití

- ▷ Před plněním formy vždy vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Před plněním umístěte formy na mřížku nebo podobnou podložku. To usnadňuje přemísťování.

Při použití jako pečící forma

- ▷ Vnitřní strany forem potřete neutrálním olejem.
Mazání je nutné pouze ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracování odtučněného (např. sušenkového) nebo velmi těžkého těsta.

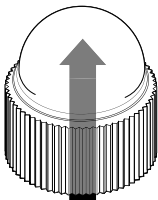


Používáte-li formy k pečení plněných koláčů, doporučujeme vždy dobře vymazat rýhovaný okraj.

- ▷ Než hotové koláče vyjmete z forem, nechte je asi 5 minut vychladnout na mřížce. Během této doby se upečené těsto stabilizuje a mezi pečivem a formou se vytvoří vrstva vzduchu.

Po použití

- ▷ Pokud je to možné, vyčistěte formy ihned po použití, protože tehdy se zbytky těsta nejlépe odstraňují. Zbytky těsta v drážkách silikonového okraje lze odstranit měkkým kartáčem na nádobí.
- ▷ Pokud chcete formy mýt v myčce nádobí, je nejlepší je otočit dnem vzhůru, jak je znázorněno na obrázku, aby se v nich během mytí nehromadila voda.



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Třešňové dortíky

Přísady na 4 dortíky

Na korpus

150 g mouky

5 g prášku do pečiva

1/2 špetky soli

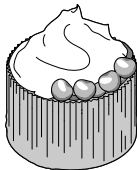
2 vejce

100 g cukru

6 g vanilkového extraktu

40 g másla (rozpuštěného)

125 ml mléka



Na náplň

175 g višň (odkapaných)

1/2 balíčku pudinkového prášku
s vanilkovou příchutí

15 g cukru

1,5 lžíce třešňovice

200 g studené šlehačky

1/2 balíčku ztužovače šlehačky

1 balíček vanilkového cukru

12,5 g hoblinek hořké čokolády

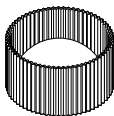
Příprava

Na koláčky

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev).

2. Mouku prosejte do malé misky. Přimíchejte prášek do pečiva a sůl a dejte stranou.
3. Ve velké míse šlehejte vejce s cukrem asi 30 sekund do pěny. Přidejte vanilkový extrakt a rozpuštěné máslo a šlehejte, dokud se vše dobře nepromíchá.
4. Přidejte polovinu moučné směsi k mokrým přísadám a krátce promíchejte, dokud se všechny přísady nespojí. Přidejte mléko a krátce promíchejte. Poté přidejte zbytek moučné směsi a také jen krátce promíchejte, dokud se všechny přísady nespojí. Nepřemíchávejte těsto, aby zůstalo nadýchané!

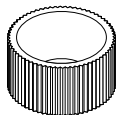
5. Umístěte formy tak, aby **výduť uvnitř směřovala nahoru** a dobře je vymažte až po okraj. Těsto rovnoměrně rozdělte do forem. Formy musí být naplněny **těsně pod okraj**, jinak bude dno hotového koláčku příliš tenké!



6. Pečte cca 20 minut. Poté zkontrolujte pomocí testu špejlí, zda je těsto upečené. Jakmile se těsto přestane lepit na špejli, jsou koláčky hotové.



- Pro pečení **polokoule** otočte formy tak, aby **výduť uvnitř směřovala dolů** a pečte cca 30 minut.



7. Před vyjmutím nechte koláčky dostatečně vychladnout na chladicím roštu.

Na náplň

1. Višně nechte odkapat na sítku, zachyťte šťávu a odměřte 300 ml.
2. Smíchejte pudinkový prášek s cukrem a promíchejte s cca 3 lžícemi nasbírané višňové šťávy.
3. Zbylou višňovou šťávu přiveďte k varu.
4. Za stálého míchání přidejte rozmíchaný pudinkový prášek a cca 1 minutu přiveďte k varu.
5. Přidejte třešňovici a okapané třešně a nechte mírně vychladnout.
6. Višňovou náplň nalijte do dutin vychladlých koláčů a nechte 30 minut chladnout.
7. Šlehačku ušlehejte se ztužovačem a vanilkovým cukrem do tuha, nalijte na višňovou náplň, rozetřete a utvářejte drobné vlnky.
8. Nakonec krém posypejte nastrouhanou čokoládou a nechte cca 2 hodiny odpočívat v lednici.

Číslo výrobku: 667 326