



# Pečicí podložka pro opakované použití na piškot- tové rolády

**CS** Informace o výrobku a recepty

## **Vážení zákazníci,**

ještě nikdy nebyla výroba perfektní piškotové rolády tak jednoduchá:

Těsto jednoduše upečte na pečicí podložce, ze které nemůže vytéct, poté potřete náplní dle vlastního výběru, srolujete a hotovo!

Nebo korpus nejprve jako obvykle vyklopte na kuchyňskou utěrku poprášenou cukrem a srolujte s její pomocí. To se doporučuje zejména v případě šlehačkových náplní, u nichž hrozí, že by se na horkém piškotu mohly roztéct.







Nepřílnavý povrch silikonového materiálu zajistí lehké oddělení upečeného piškotu od podložky. Zpravidla již není potřeba vysypávat moukou.

Pečicí podložka je žáruvzdorná do +230 °C a vhodná do myčky.

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

## **Váš tým Tchibo**

## Důležité pokyny

-  <sup>+230°C</sup>  
<sub>-30°C</sub> Pečicí podložka je vhodná pro teploty v rozsahu od -30 do +230 °C.
-  Když budete pečicí podložku používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-  Pečicí podložku nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Na pečicí podložce nekrájejte žádné potraviny a nepoužívejte na ní žádné špičaté ani ostré předměty. Pečicí podložka se tím poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití pečicí podložku umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Pečicí podložka je vhodná také do myčky nádobí. Neumísťujte ji však přímo nad topná tělesa.
-  Pečicí podložka je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě a v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným než určeným účelům!

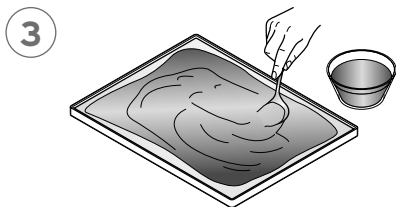
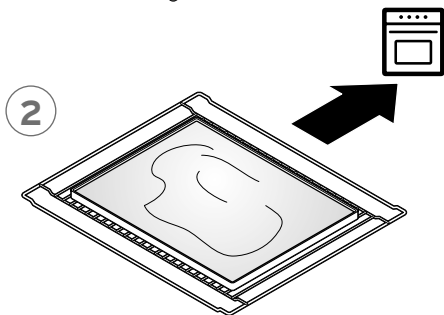
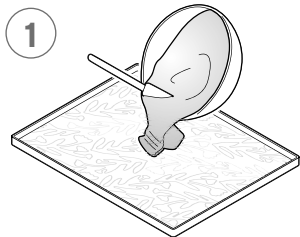
- V důsledku používání tuků může povrch pečicí podložky po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci pečicí podložky.
- 

## **Před prvním použitím**

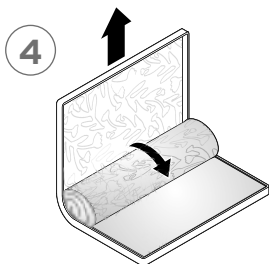
- Pečicí podložku umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Pečicí podložka je vhodná i do myčky. Neumísťujte ji však přímo nad topná tělesa.
  - Potom pečicí podložku vymažte neutrálním stolním olejem.
- 

## **Tipy pro použití**

- Než do pečicí podložky naplníte těsto, vždy ji nejdříve opláchněte studenou vodou.
  - Než do pečicí podložky naplníte těsto, vyjměte z pečicí trouby rošt a položte na něj pečicí podložku. Usnadníte tím přenášení.
  - Chcete-li pečicí podložku nechat vychladnout na roštu, než piškot srolujete, tak jen krátce. Pokud by piškotový korpus vychladl příliš, mohl by při smotávání snadno popraskat.
  - Pečicí podložku umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.
-



Chcete-li roládu naplnit např. marmeládou, můžete náplň přímo nanést a piškot srolovat.



Nebo roládu připravte alternativně ke krokům **3** a **4** tak, jak jste zvyklí (např. u náplně se šlehačkou):

1. Vyklopte ji na čistou kuchyňskou utěrku poprášenou cukrem.
2. Srolujte a nechejte vychladnout.
3. Znovu vyrolujte, otočte a potřete náplní.
4. Poté opět srolujte pomocí kuchyňské utěrky.

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

# Piškotová roláda na způsob mrkvového dortu



## Přísady (na 12 kousků)

### Na mrkvový piškot:

- 120 g mrkve, jemně nastrouhané (odpovídá cca 160 g neoškrábané mrkve)
- 4 vejce
- špetka soli
- 120 g cukru
- 100 g mouky
- 30 g jedlého škrobu
- špetka skořice
- 1 zarovnaná lžička prášku do pečiva

### Na náplň:

- 175 g krémového sýra
- 200 g šlehačky
- 35 g moučkového cukru, prosetého

- 1 balíček ztužovadla na šlehačku
- 1 lžičky vanilkové pasty
- 1 lžiček citronové šťávy

### **Na ozdobení:**

- 70 g šlehačky na šlehání
- 1 balíček vanilkového cukru
- 12 ks marcipánových mrkviček
- cukrový posyp

### **Dále budete ještě potřebovat:**

- 1 pečicí podložku na piškotové rolády (alternativně jednu čistou utěrku)
- 1 trysku ve tvaru hvězdičky
- 1 zdobící sáček

Čas na přípravu: cca 10 minut

Čas úpravy: cca 30 minut

(plus cca 12 minut na pečení)

### **Příprava**

1. Troubu předehřejeme na 190 °C (horní a spodní ohřev).
2. **Na piškot** ušlehejte vejce s cukrem a solí na nejvyšší stupeň po dobu cca 8 minut, až bude směs krémová.
3. Smíchejte mouku, škrob, skořici a prášek do pečiva. Prosejte na vaječnou směs a opatrně promíchejte. Přidejte nastrouhanou mrkev.

4. Pečicí podložku opláchněte studenou vodou, nechte odkapat a namažte tukem. Těsto rozprostřete na pečicí podložku a uhladte.
5. Pečte do zlatova po dobu cca 12 minut. Špejlí vyzkoušejte, jestli je piškot již upečený. Příp. prodlužte dobu pečení o pár minut.
6. Piškot vyjměte z trouby na pečení, okraj uvolněte od pečicí podložky a okamžitě vyklopte na utěrku popráškovanou cukrem. Piškot srolujte s utěrkou strukturovanou stranou dovnitř a nechte vychladnout.
7. Piškot opět vyrolujte a otočte tak, aby se struktura nacházela vespod.
8. **Na náplň** smíchejte do hladka krémový sýr, práškový cukr, vanilkovou pastu a citrónovou šťávu. Šlehačku ušlehejte za přídavku ztužovačla na šlehačku. Šlehačku přimíchejte ke směsi z krémoveho sýra.
9. Piškotovou roládu vyrolujte a potřete krémem. Roládu srolujte a zabalenou do potravinové fólie ji nechte ztuhnout 4 hodiny v chladničce.
10. Před servírováním ušlehejte šlehačku. Během šlehání do ní přidejte vanilkový cukr.



11. Šlehačku naplňte do zdobícího pytlíku s tryskou ve tvaru hvězdičky. Piškotovou roládu vyjměte z potravinové fólie a položte na tác. Ozdobte 12 hvězdičkami ze šlehačky. Přidejte marcipánové mrkvičky a posypejte.

**Tip:** Na stole s kávou působí dvě malé piškotové rolády ještě mnohem pěkněji. K tomu můžete roládu jednoduše rozpůlit a naservírovat na dvou táccích.

# Piškotová roláda Stracciatella



## **Přísady (na 10 kousků)**

### **Na piškot:**

- 3 vejce
- 1 žloutek
- 3 lžíce vlažné vody
- špetka soli
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 100 g mouky
- 20 g kakaového prášku

### **Na náplň:**

- 250 g měkkého tvarohu (20 %)
- 40 g moučkového cukru, prosetého

- 1 balíček vanilkového cukru
- 200 g šlehačky
- 1 balíček ztužovadla na šlehačku
- 60 g čokoládové šupinky nebo čokoládové kapky

### **Dále budete ještě potřebovat:**

- 1 pečicí podložku na piškotové rolády (alternativně jednu čistou utěrku)
- 1 stěrku na těsto

Čas na přípravu: cca 15 minut

Čas úpravy: cca 30 minut

(plus cca 10 minut na pečení)

### **Příprava**

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horní/ spodní ohřev). Pečicí podložku opláchněte studenou vodou, nechte odkapat a amažte tukem.
2. Vejce a jeden žloutek šlehejte po dobu jedné minuty. Poté přidejte cukr a vanilkový cukr. Dále šlehejte po dobu cca 4 minut. Přidejte sůl. Dále šlehejte, až bude vaječná směs hustá a krémová.
3. Mouku prosejte na vaječnou směs a opatrně promíchejte.
4. Odejměte 120 g piškotového těsta. Opatrně přimíchejte kakao. Čokoládové těsto vetřete do prohlubní pečicí podložky. Přebytečné těsto setřete stěrkou. Čokoládové těsto by se mělo nacházet pouze v prohlubních.

5. Světlé piškotové těsto opatrně rozprostřete na podložku a uhladte.
6. Pečte do zlatova po dobu cca 10 minut. Špejlí vyzkoušejte, jestli je piškot již upečený. Příp. prodlužte dobu pečení o pár minut.
7. Piškot vyjměte z trouby na pečení, okraj uvolněte od pečicí podložky a okamžitě vyklopte na utěrku popráškovanou cukrem. Piškot srolujte s utěrkou strukturovanou stranou dovnitř a nechte vychladnout.
8. **Na náplň** smíchejte tvaroh s moučkovým a vanilkovým cukrem. Ušlehejte šlehačku. A během šlehání přidejte ztužovadlo na šlehačku. Šlehačku smíchejte s tvarohovým krémem. Přimíchejte čokoládové šupinky.
9. Piškotovou roládu opět vyrolujte a otočte tak, aby se struktura nacházela vespod.
10. Potřete krémem. Roládu srolujte a zabalenou do potravinové fólie ji nechte ztuhnout 3 hodiny v chladničce.
11. Piškotovou roládu vyjměte z potravinové fólie a položte na dortový podnos.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH

Všechna práva vyhrazena

---

**Číslo výrobku: 605 980**

---