



Pečicí kroužky

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

ve svých nových pečicích kroužcích lze upéct lahodné tartaletky a slané koláče. Hodí se také k vykrajování korpusů tartaletek.

Perforace zajišťuje optimální cirkulaci vzduchu. Upečený pokrm tak bude obzvláště křupavý a rovnoměrně propečený.

Pečicí kroužky jsou vhodné pouze pro pevná těsta, která nemohou vytéct přes perforaci. Jsou žáruvzdorné do maximální teploty 230 °C.

Abyste mohli hned začít s jejich používáním, připravili jsme pro Vás v tomto návodu lahodný recept.

Přejeme Vám s tímto výrobkem hodně radosti a ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Pečicí kroužky jsou vhodné pro použití v troubě do +230 °C.
- Pečicí kroužky jsou vhodné pro **pevná** těsta, např. křehké těsto, pískové těsto a listové těsto.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití pečicí kroužky omyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom je hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Pečicí kroužky lze mýt v myčce na nádobí.
- Při pečení a čištění nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty. Nekrájejte koláč v pečicích kroužcích.
- Před použitím vymažte formu trochou másla nebo margarínu. Dbejte přitom na to, aby nebyl podklad choulostivý a snadno se čistil, protože na pracovní ploše mohou vzniknout skvrny. Příp. použijte podložku.
- Během pečení podložte pod pečicí kroužky papír na pečení nebo odolnou pečicí podložku.
- Posypte pečicí plochu moukou, rozdělte těsto na 4 stejně velké kusy, rozválejte je a pomocí pečicích kroužků z nich vykrojte korpusy. Položte korpusy na pečicí plech a každý korpus obepněte pečicím kroužkem. Zbytek těsta použijte na okraje a opatrně ho vtláčte do pečicích kroužků, až vznikne rovnoměrný okraj a pečicí

kroužky jsou rovnoměrně vyloženy těstem.

- **Horkých pečicích kroužků se dotýkejte pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými pomůckami.** Horké pečicí kroužky postavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Než vyjmete upečené těsto z pečicích kroužků, nechte těsto a pečicí kroužky trochu vychladnout. Během této doby se stabilizuje upečené těsto a mezi těstem a pečicími kroužky vznikne vzduchová vrstva.
- Pokud by někdy nebylo možné těsto snadno vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod. Při vyjímání těsta postupujte **velmi opatrně**, protože křehké těsto se snadno zlomí.
- Pečicí kroužky čistěte pokud možno ihned po použití, protože tehdy lze zbytky těsta nejlépe odstranit. Ulpělé zbytky těsta lze z drážek a otvorů formy odstranit kartáčkem s **měkkými štětinami**. Hned po opláchnutí pečicí kroužky osušte, aby se na povrchu nevytvořily skvrny.
- Drobné částečky rzi z hrnců, pánví nebo vadných košů na nádobí se usazují zejména na kovových dílech a zpočátku jsou viditelné jako rezavá skvrna. Tyto skvrny odstraňte čisticím prostředkem na kov, abyste předešli dalšímu rozšíření.
- Pečicí kroužky skladujte na suchém místě.

Jahodové tartaletky

Pro 4 pečicí kroužky (Ø cca 9 cm)

Příprava: 1 hod. | Chladnutí: 30 min.

Pečení: 25 min.

Přísady

Na křehké těsto

- 100 g mouky
- 30 g mletých mandlí
- 30 g cukru
- 1 malá špetka soli
- 1 žloutek (M)
- 80 g studeného másla
- máslo na formy
- sušené luštěniny pro slepé pečení

Na náplň

- 1,5 plátku bílé želatiny
- 250 g jahod
- 85 g mascarpone
- 40 g mletého cukru
- 1/2 lžíce čerstvě vylisované citronové šťávy
- 70 ml smetany
- 50 g jahodové marmelády (bez kousků jahod)

Dále budeme ještě potřebovat

Mouku na zpracování, mletý cukr na posypání, papír na pečení pro slepé pečení

Příprava

1. Prosejte mouku na pracovní plochu, uprostřed vytvořte důlek. Vložte mandle, cukr, sůl a žloutek. Na okraje rozdrobte vločky másla. Ze všech přísad rychle rukou vypracujte vláčné těsto. Zabalte těsto do potravinové fólie a nechte cca 30 minut odležet v chladu.
2. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C). Potřete pečicí kroužky tukem. Rozdělte těsto na 4 stejně velké kusy, posypte pracovní plochu moukou, rozválejte jednotlivé kusy, pomocí pečicích kroužků vykrojte korpusy a ty pak položte na pečicí plech vyložený papírem na pečení. Kolem každého korpusu umístěte pečicí kroužek, zbytek těsta použijte na okraje a opatrně ho vtlačte do pečicích kroužků, až vznikne rovnoměrný okraj a pečicí kroužky jsou rovnoměrně vyloženy těstem. Obložte těsto papírem na pečení a zatížejte suchými luštěninami. Pečte v troubě (střední lišta) 20-25 min. dozlatova. Odstraňte papír na pečení a luštěniny. Nechte tartaletky vychladnout.
3. Mezitím namočte želatinu cca na 5 minut do studené vody. Omyjte jahody, otřete do sucha a očistěte. Dvě třetiny jahod dejte stranou, ostatní rozmixujte na pyré. Smíchejte jahodové pyré s mascarpone a mletým cukrem.

Zahřejte citronovou šťávu. Přidejte namočenou želatinu a rozpustěte ji. Vmíchejte trochu krému mascarpone a smíchejte tuto směs se zbytkem krému. Nechte krém mascarpone 20-30 minut odstát v chladnu, až mírně zhoustne. Vyšlehejte smetanu do tuha a opatrně ji přimíchejte.

4. Potřete tartaletky ovocnou marmeládou. Poté naneste krém mascarpone a do něj lehce vtlačte odložené jahody.
5. Hotové tartaletky nechte cca 2 hodiny odležet v chladu. Krátce před servírováním tartaletky pocukrujte.

Tip: Tartaletky z křehkého těsta si můžete upéct několik dní předem, nechat vychladnout a uchovávat v zavřené vzduchotěsné nádobě.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Mnichov

Všechna práva vyhrazena

Číslo výrobku: 678 242

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz