




# Fazole na pečení

 Informace o výrobku a recept

---

## Vážení zákazníci,

abyste mohli fazole na pečení okamžitě vyzkoušet, najdete zde také jeden chutný recept.

Přejeme Vám mnoho zábavy a úspěchů při pečení!

## Váš tým Tchibo

---

### Důležité pokyny

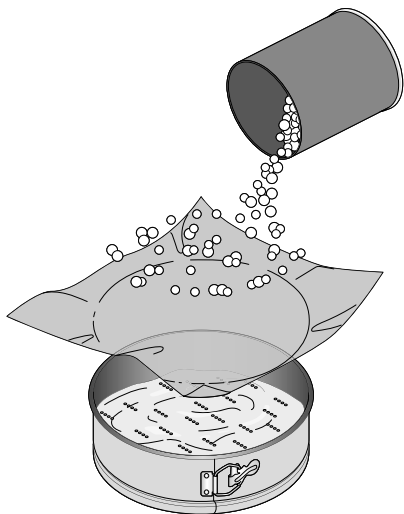
- Keramické fazole na pečení jsou určeny k slepému pečení, tzn. k zatížení těsta během pečení. Zabraňují tvorbě bublin a smršťování korpusu a zajistí optimální rozložení tepla.
- Slepé pečení se používá především k pečení korpusu pečiva bez náplně nebo obložení. Předpečení zabrání tomu, aby se těsto rozmočilo nebo ztratilo tvar.
- V závislosti na receptu se poté korpus dopeče spolu s náplní nebo zůstane ve formě do vychladnutí.
- Pečicí fazole jsou odolné vůči teplotě až do +230 °C.

- Udržujte mimo dosah dětí! Nejedná se o dětskou hračku! Dohlédněte na děti a ujistěte se, že si s výrobkem nehrají. Uchovávejte výrobek mimo dosah dětí.
- Před prvním a po každém dalším použití fazole na pečení očistěte v teplé vodě s trochou prostředku na nádobí. Před opětovným uložením, resp. použitím, je nechte zcela vysušit. Fazole na pečení nejsou vhodné do myčky.
- Doporučujeme uchovávat fazole na pečení v plastovém sáčku v dóze.
- Ve chvíli, kdy se fazole po slepém pečení odstraňují, jsou velmi horké. Postupujte opatrně a použijte kuchyňské rukavice. Hrozí nebezpečí popálení!
- Fazole na pečení nechte zcela vychladnout, než je uschováte.

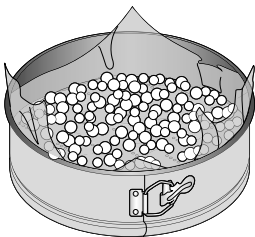
## Použití



1. Formu vyložte těstem a několikrát propíchejte vidličkou.



2. Na těsto položte pečicí papír a zatižte fazolemi na pečení.



3. Těsto pečte podle receptu.

4. Odstraňte fazole na pečení a pečicí papír.

---

## **Recept**

### **„Jogurtový Tarte Tatin s lesními plody“**

#### **Mimo jiné potřebujete:**

- ruční mixér s hnětacími háky
- formu na Tarte Tatin nebo dortovou formu
- cca 500 g keramických fazolí na pečení pro slepé pečení
- pečicí papír

#### **Příklady na křehké těsto:**

- 250 g mouky
- 70 g cukru
- špetku soli
- 1 vejce (velikost M)
- 125 g studeného másla

## **Přísady na náplň:**

- 250 g borůvek
- 400 g přírodního jogurtu
- 250 g malin
- 100 g tvarohu
- 3 polévkové lžíce mletých mandlí
- 2 polévkové lžíce škrobu
- na špičku nože mleté skořice
- dřeň z 1 vanilkového lusku
- 4 vejce
- 2 polévkové lžíce cukru

## **Příprava**

1. Mouku smícháme s cukrem a špetkou soli. Přidáme na kousky nakrájené máslo a 4 lžíce studené vody. Rozšleháme ručním mixérem.
2. Křehké těsto uhněteme do hladka, zabalíme do potravinářské fólie a necháme cca 30 minut odpočívat v lednici.
3. Poté těsto vytáhneme z lednice a na moukou poprášené pracovní ploše vyválíme kolo o trochu větší, než je forma.
4. Formu vymažeme tukem a vysypeme moukou.
5. Formu vyložíme těstem a okraj těsta lehce přitiskneme k formě.
6. Těsto několikrát propíchneme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme fazolemi na pečení.
7. Korpus pečeme v předehřáté troubě na 180°C po 10-15 minut.
8. Pečicí fazole a pečicí papír vyjmeme.

9. Aby korpus zůstal stabilní, necháme jej před naplněním zcela vychladnout.
10. Lesní plody umyjeme, očistíme, přebereme a necháme odkapat.
11. Smícháme mandle se skořicí a nasypeme na korpus.
12. Poté poklademe ovocem (pár lesních plodů odložíme stranou na ozdobení).
13. Smícháme vejce, škrobovou močku, tvaroh, jogurt a dřeň z vanilkového lusku a dochutíme cukrem.
14. Krém nanese na ovoce a rozetřeme jej do hladka.
15. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C (střed trouby) cca 30 min., poté vyjmeme z trouby a necháme vychladnout a dle libosti ozdobíme čerstvým ovocem.

# Konformitätserklärung

## EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Backbohnen, Keramik Baking beans, ceramic
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	615177

<b>Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:</b> The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food <b>1935/2004/EC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.</b> Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. <b>84/500/EEC</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV)</b> German Commodity Ordinance (BedGgStV)	

**Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.**

<b>Ausstellungsdatum:</b> Date of issue:	<b>Inverkehrbringer:</b> Distributing company:
<b>28.08.2021</b>	<b>Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg</b>

**Stellung im Betrieb**

Team Lead Quality Hardgoods

Position

**Name in Druckbuchstaben**

Siegfried Brunnbauer

Name in capital letters

**Unterschrift / Stempel**

Signature / stamp



Tchibo GmbH  
Quality Management  
and Food  
Überseering 18  
22297 Hamburg

Made exclusively for:

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

**Číslo výrobku: 615 177**