

Forma na pečení skořicových hvězdiček

Vážení zákazníci,

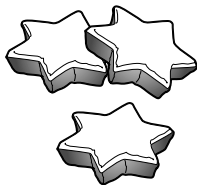
ještě nikdy nebylo pečení skořicových hvězdiček s perfektními tvary tak jednoduché: Silikonová forma na pečení skořicových hvězdiček je extrémně pružná a nepřilnavá. Díky tomu je možné z ní skořicové hvězdičky velmi snadno vyjímat - forma se zpravidla nemusí vymazávat.

Forma na pečení je zdravotně nezávadná, žáruvzdorná do +230 °C a vhodná do myčky nádobí.

Abyste si mohli svou novou sadu na pečení skořicových hvězdiček ihned vyzkoušet, najdete v tomto návodu k použití také jeden recept.







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

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -30°C Pečicí forma je vhodná pro teploty v rozsahu od -30 do $+230$ °C.
- Když budete formu na pečení používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-   Formu na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Pokrmy nekrájejte přímo ve formě na pečení ani v jednotlivých důlcích na hvězdičky a nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty. Forma na pečení se tím poškodí.
- Formu na pečení a šablonu umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Forma na pečení a šablona jsou také vhodné do myčky. Neumisťujte je však přímo nad topná tělesa.
-  Forma na pečení je vhodná pro použití 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 podložky na pečení.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na pečení a šablonu umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte silné čisticí prostředky nebo špičaté předměty. Forma na pečení a šablona jsou vhodné také do myčky. Neumísťujte je však přímo nad topná tělesa.
 - ▷ Následně vymažte důlky ve tvaru hvězdiček ve formě na pečení neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- ▷ Než budete do důlků ve tvaru hvězdiček ve formě na pečení plnit těsto, vypláchněte je vždy studenou vodou.
- ▷ Důlky ve tvaru hvězdiček ve formě na pečení případně lehce vymažte neutrálním stolním olejem.
- ▷ Než začnete do důlků plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a formu na pečení na něj postavte. Usonadníte tím přenášení.
- ▷ Těsto do důlků zatlačte pomocí lžice. Zajistíte tak lepší výsledek pečení, kdy výsledný tvar bude krásně rovnoměrný.
- ▷ Šablonu používejte pouze k nanášení polevy. Než budete formu na pečení dávat do trouby, šablonu vždy odstraňte.
- ▷ Než začnete skořicové hvězdičky vyklápat z důlků formy na pečení, nechte formu vychladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi skořicovými hvězdičkami a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formu na pečení a šablonu umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta nejlépe uvolní.

Užitečné tipy

Výsledek pečení je závislý na typu trouby. Můžete zkusit k pečení nastavit na troubě o něco vyšší teplotu a potom skořicové hvězdičky během pečení kontrolovat.

Sníh na polevu šlehejte co nejdéle, až bude pěkně hustý. Tak docílíte po pečení vynikajícího výsledku.

Pečení skořicových hvězdiček vyžaduje i od zkušených pekařů obratnost. Mějte trpělivost - každým pečením se budou Vaše skořicové hvězdičky zdokonalovat. Opakování dělá mistra!

Číslo výrobku: 398 117

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz

Recept na skořicové hvězdičky

**Na přibližně 24 kousků | příprava: 1 hodina | pečení: 15 min.
1 kousek: 80 kcal**

Budeme potřebovat: silikonovou pečicí formu a silikonovou šablonu na 24 skořicových hvězdiček

Přísady

2 bílky

špetka soli

150 g cukru krupice

1/2 lžičky čerstvě vylisované citronové šťávy

200 g mletých mandlí

1 zarovnaná lžička mleté skořice

špetka mletého hřebíčku

Příprava

1. Bílky se solí vyšleháme metlami ručního šlehače na velmi tuhý sníh. Během šlehání postupně a pomalu přisypáváme cukr krupicí. Přidáme citronovou šťávu a šleháme dál, dokud se nebude sníh z bílků krásně lesknout. Potom odebereme 3-4 lžíce sněhu a a dáme ho stranou.
2. Smícháme mandle s mletou skořicí a mletým hřebíčkem. Směs s mandlemi opatrně vmícháme do sněhu z bílků a směs zpracujeme do dobře tvarovatelného těsta.
3. Troubu předehřejeme na 150 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 130 °C). Navlhčenou lžičkou plníme těsto do důlků ve tvaru hvězdiček v pečicí formě

a těsto vyhladíme. Přitom dbáme na to, aby bylo těsto rovnoměrně rozdělené také do všech cípů hvězdiček.

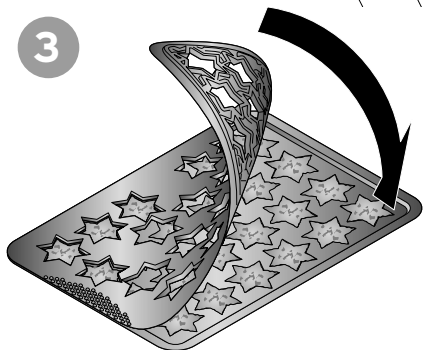
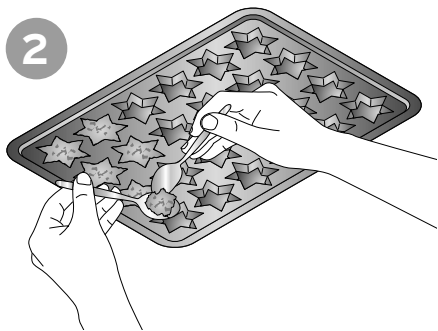
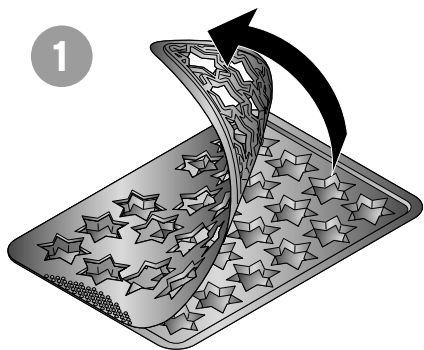
4. Nahoru položíme silikonovou šablonu a na hvězdičky z těsta rovnoměrně a přesně nanášíme nožem, stěrkou nebo jiným předmětem sněhovou polevu, kterou jsme si na začátku odebrali. Následně silikonovou šablonu opět odstraníme.
5. Skořicové hvězdičky pečeme v troubě (ve spodní části) po dobu přibližně 15 minut. Skořicové hvězdičky by měly zůstat úplně světlé. Silikonovou formu vyjmeme z trouby a skořicové hvězdičky v ní necháme úplně vychladnout. Vychladlé skořicové hvězdičky opatrně vyjmeme z důlků formy.

Recept:

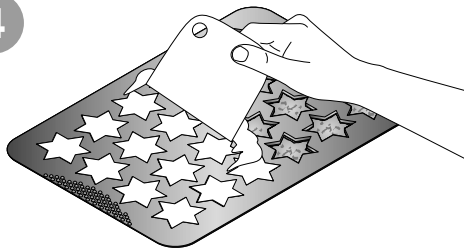
Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

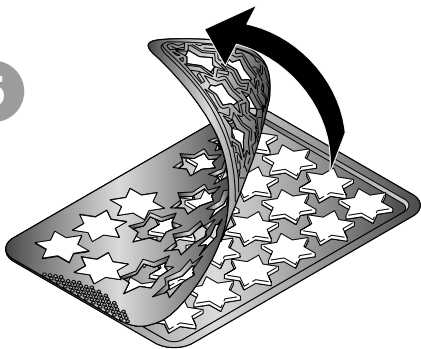
Všechna práva vyhrazena



4



5



6

