



Forma na pečení minimadlének

Vážení zákazníci,

tato silikonová forma na upečení 20 minimadlének je extrémně ohebná a nepřilnavá. Díky tomu je možné z ní hotové minimadlénky velmi snadno vyjímat - forma se zpravidla nemusí vymazávat.

Pečicí forma je zdravotně nezávadná, odolná vůči ovocné kyselině, horku i chladu, tvarově stálá a těsto z ní nevytéká. Lze ji používat i bez plechu a je vhodná do myčky.

Přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

-  Forma je vhodná k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C.
- Když budete formu používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-  Forma je vhodná i pro použití v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným účelům!
-   Formu nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné tepelné zdroje.
-  Pokrmy nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty. Forma se tím poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Forma je vhodná také do myčky. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Působením tuků může po čase dojít k tmavému zabarvení povrchu formy. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.

Před prvním použitím

- ▷ Pečicí formu umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
 - ▷ Následně vymažte důlky ve formě neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- ▷ Před naplněním formu na pečení vždy vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Důlky ve formě případně lehce vymažte neutrálním stolním olejem.
Vymazání je potřeba provést jen ...
... před prvním použitím,
... po umytí v myčce,
... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot),
nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než budete do důlků ve formě plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a pečicí formu na něj postavte. Usnadníte tím její pozdější přenášení.
- ▷ Než minimadlénky vyklopíte z formy, nechte formu po dobu asi 5 minut chladnout na roštu.
Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Pečicí formu umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Minimadlénky

Přísady asi na 40 kusů (2 formy na pečení)

Příprava asi 15 minut | chlazení asi 1-2 hodiny | pečení asi 8-10 minut

1 minimadlénka má asi 52 kcal, 1 g bílkovin, 2 g tuku a 5 g sacharidů

100 g másla

1 vajíčko

90 g cukru

špetka soli

120 g mouky

1/2 lžičky prášku do pečiva
(cca 2 g)

nastrouhaná kůra z 1 chemicky
neošetřeného pomeranče

případně měkké máslo na
vymazání a mouka na vysy-
pání formy

na polevu:

120 g moučkového cukru

1 a 1/2 lžíce pomerančové
šťávy

Příprava

1. Máslo necháme rozpustit v hrnečku na střední teplotě (přitom jej nesmíme příliš silně zahřát!). Potom jej necháme vychladnout. Jednotlivé důlky ve formě případně vymažeme trochou másla a vysypeme moukou.
2. Vajíčko, cukr a špetku soli vymícháme do pěny.
3. Smícháme mouku s práškem do pečiva a přesijeme ji do směsi s vajíčkem. Následně mouku s práškem do pečiva rychle vmícháme stěrkou do směsi s vajíčkem.
4. Nastrouhanou pomerančovou kůru vmícháme do ještě tekutého másla a směs pomalu nalijeme do těsta. Všechno důkladně promícháme. Následně necháme těsto zakryté odpočívat asi 1 až 2 hodiny v ledničce.

5. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba). Polovinu těsta nalijeme do důlků ve formě a necháme péct v troubě asi 8 až 10 minut na středním roštu, dokud nebudou minimadlénky lehce nahnědlé.
6. Pečicí formu vytáhneme z trouby a minimadlénky necháme chvíli chladnout. Následně minimadlénky vyjmeme z formy a necháme je úplně vychladnout na mřížce na dort.
7. Zbylé těsto naplníme do důlků ve formě a pečeme stejným způsobem.
8. Polevu připravíme tak, že vymícháme moučkový cukr s pomerančovou šťávou do hladka a polevu natřeme z obou stran na minimadlénky. Polevu necháme na minimadlénkách zaschnout na mřížce na dort.



Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého je forma vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.cz

Číslo výrobku: CZ 301 196