

Tchibo Set na výrobu másla

CS Informace o výrobku a recept

Důležité pokyny

- **Miska do vodní lázně** je vhodná vedle roztávání pevných tuků, povel a čokolády také k přípravě citlivých omáček ve vodní lázni.
- Dbejte na to, aby se miska do vodní lázně nenacházela ve vodní lázni celá. Horká tekutina by mohla vykypět a opařit Vás. Dbejte na to, aby byl v hrnci na vaření vždy dostatek vody. Pokud ne, vodu dolijte.
- **Silikonové formy na máslo** jsou vhodné k používání v chladničce nebo mrazničce. Silikonové formy na máslo jsou vhodné pro teploty od - 20 °C do + 200 °C.
- Když budete v misce do vodní lázně ohřívat potraviny ve vodní lázni, dotýkejte se rukojeti pouze v kuchyňských rukavicích apod. Hrozí nebezpečí popálení!
- Před prvním použitím a po každém dalším použití misku do vodní lázně a silikonové formy na máslo umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
- Miska do vodní lázně a silikonové formy na máslo jsou vhodné do myčky nádobí. Silikonové formy na máslo nepokládejte však přímo nad topné tyče.
- Potraviny s intenzivní vlastní barvou (např. rajčatový protlak) mohou způsobit zbarvení povrchu silikonových forem na máslo. Toto zbarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci silikonových forem na máslo.




www.tchibo.cz/navody

Recept na (slané) veganské máslo

Přísady na dva kusy másla à cca 250 g

- 150 ml rostlinného mléka (např. neslazené sojové mléko, ovesné mléko apod.)
- 7,5 ml jablečného octa
- 270 g neutrálního kokosového tuku
- 30 ml olivového oleje
- 2 probiotické kapsle (k dostání v drogerii nebo lékárně)
- 15 g sojového lecitinu (k dostání v drogerii nebo lékárně)
- Volitelně: 4,5 g jemné mořské soli

 **Probiotika** propůjčí máslu typickou, lehce nakyslou chuť. **Sojový lecitin** slouží jako emulgátor, aby se rostlinné mléko spojilo s tukem.

Pomůcky

- miska do vodní lázně
- 2x silikonové formy na máslo
- stojanový mixér

Příprava

1. Smícháme mléko s jablečným octem a necháme cca 5 minut odpočinout.
2. Během této doby rozpustíme kokosový tuk v misce ve vodní lázni.

3. Směs rostlinného mléka a jablečného octa, rozpuštěný kokosový tuk, olivový olej, probiotický prášek z kapslí a sojový lecitin dáme do mixéru.

Všechny přísady mixujeme na nejvyšší stupeň po dobu cca 3-5 minut, dokud nevznikne homogenní hmota.

4. Pro slané máslo nyní přidáme mořskou sůl a krátce mixujeme.
5. Poté rychle a rovnoměrně naplníme silikonové formy a dáme na cca 1 hodinu do mrazničky.
6. Máslové kusy uvolníme z forem a uchováváme v chladničce (např. v dóze na máslo nebo zabalené do svačिनového papíru).

V chladničce vydrží máslo čerstvé několik týdnů. Při uschování v mrazničce vydrží máslo čerstvé několik měsíců.

Tip

Pro typickou barvu másla lze přidat špetku kurkumy nebo trošku mrkvové šťávy.

Máslo můžete také ochutit cibulí, česnekem, pepřem, kořením, kůrou z bio citrónu, sušenými rajčaty, rajčatovým protlakem apod.