



Plech na pečení



Informace o výrobku a recepty

Vážení zákazníci,

na Vašem novém plechu na pečení můžete péct ty nejlepší koláče. Po upečení můžete plech zavřít přepravním víkem. Tak můžete koláč prakticky uchovávat nebo jej vzít jednoduše s sebou na piknik, školní slavnost nebo podobné příležitosti bez toho, že byste koláč pomačkali nebo by se z formy drobil ven.

V těchto informacích o výrobku najdete dva chutné recepty, abyste mohli svůj plech na pečení ihned vyzkoušet.

Přejeme Vám mnoho úspěchů při pečení a dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

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

Číslo výrobku: 374 510

Nepřílnavá vrstva

Plech na pečení je opatřen nepřílnavou vrstvou.

- Na ochranu nepřílnavého povrchu při pečení, čištění, krájení nebo rozdělování upečeného koláče nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty.

Před prvním použitím

- ▷ Plech na pečení a přepravní víko umyjte před prvním použitím horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Po umytí obě části osušte, aby na povrchu nevznikly skvrny. Plech na pečení a přepravní víko nejsou vhodné do myčky!

Použití

- **Při vytahování horkého plechu z trouby buďte velmi opatrní. Vždy používejte kuchyňské chňapky!**
Horký plech postavte na žáruvzdornou podložku.
- ▷ Plech před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak jej případně vysypte moukou nebo použijte papír na pečení.
- ▷ Plech na pečení a přepravní víko umyjte pokud možno ihned po použití, protože je tak možné nejlépe odstranit zbytky těsta. Plech na pečení a přepravní víko ihned po umytí utřete a skladujte je na suchém místě.
- Plech na pečení a přepravní víko nejsou vhodné do myčky!

Přepravní víko

- **Plech na pečení nikdy nevkládejte s přepravním víkem do horké trouby!**
- ▷ Než položíte přepravní víko na plech na pečení nebo budete vyjímat koláč z plechu na pečení, nechte koláč vychladnout.

Odejmutí přepravního víka

- ▷ Vytáhněte uzávěry na boční straně ven a odejměte přepravní víko.

Nasazení přepravního víka

- ▷ Dbejte na to, aby byly uzávěry vytažené z přepravního víka.
- ▷ Přepravní víko nasadte na plech na pečení.
- ▷ Uzávěry zasuněte úplně dovnitř. Musí slyšitelně a citelně zaskočit!

Přenášení

- ▷ Než plech na pečení nadzvednete za úchyty, zkontrolujte, jestli na něm přepravní víko pevně sedí.
- ▷ Vyklapněte úchyty přepravního víka směrem nahoru a jde se!

Máslový koláč

Přísady na 1 plech na pečení (20 kousků koláče)

45 min. příprava | 1 hod. 15 min. odpočívání | 25 min. pečení

1 kousek asi 305 kcal, 5 g bílkovin, 18 g tuku, 30 g sacharidů

na těsto:

500 g	mouky
1 kostka	droždí (42 g)
250 ml	vlažného mléka
50 g	cukru
50 g	měkkého másla
1 lžička	nastrouhané kůry bio citronu
špetka	solí
trochu mouky ke zpracování	
trochu másla k vymazání plechu na pečení	

na náplň:

250 g	studeného másla
200 g	mandlových plátek
150 g	cukru
1 lžička	mleté skořice

Příprava

1. Pro těsto nasypeme do mísy mouku, do středu uděláme důlek. Do důlku rozdrobíme kostku droždí a smícháme s trochou mléka, 1 lžičkou cukru a trochou mouky z okraje mísy. Omládek necháme zakrytý na teplém místě 15 minut kynout.
2. Zbytek mléka, cukru, nastrouhané másla, citronovou kůru a sůl přidáme do vykynutého omládku. Vypracujeme na hladké těsto nejdříve za pomoci hnětacích háků ručního mixéru a potom rukama. Těsto hněteme silně tak dlouho, dokud se nezačnou dělat bubliny a těsto se neodlepí od stěn mísy. Těsto necháme přibližně 45 minut kynout na teplém místě, dokud nenakyne na dvojitou velikost.
3. Nakynuté těsto silně prohněteme. Vymažeme plech na pečení.

Těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše do velikosti plechu a položíme jej na plech.

Tip: Těsto necháme před vyválením 5 min. odpočívat, aby se na plechu na pečení nestáhlo opět dohromady.

Vytvoříme malý okraj. Necháme dalších 10 min. kynout. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba).

4. Na přípravu náplně nakrájíme máslo na malé kousky. Do povrchu těsta uděláme dvěma prsty malé důlky a do každého z nich dáme kousíček másla. Těsto rovnoměrně posypeme mandlovými plátky. Smícháme cukr se skořicí a posypeme jimi těsto. Koláč pečeme v troubě (střední rošt) 20-25 minut.

Višňový koláč se zakysanou smetanou

Přísady na 1 plech na pečení (16 kousků koláče)

45 min. příprava | 30 min. pečení

1 kousek asi 325 kcal, 6 g bílkovin, 19 g tuku, 33 g sacharidů

na těsto:

300 g	mouky
3 lžičky	prášku do pečiva
150 g	netučného tvarohu
75 g	cukru
špetka	solí
6 lžic	mléka
6 lžic	oleje

trochu másla k vymazání plechu
na pečení

na náplň:

750 g	višňí
2	vajíčka
125 g	cukru
1 balíček	vanilkového cukru
800 g	zakysané smetany
2 lžice	citronové šťávy
1 lžička	nastrouhané kůry bio citronu
4 lžice	mandlí nakrájených na nudličky k posypání

Příprava

1. Vymažeme plech. Na přípravu těsta smícháme v míse mouku a prášek do pečiva. Přidáme tvaroh, cukr, sůl, mléko a olej a všechno vypracujeme hnětacími háky ručního mixéru. Těsto vyválíme a dáme na plech.
2. Na přípravu náplně umyjeme višně, necháme je odkapat a vypeckujeme je. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba).
3. Vajíčka, cukr a vanilkový cukr vymícháme do pěny a potom přidáme zakysanou smetanu, citronovou šťávu a citronovou kůru. Vzniklý krém se zakysanou smetanou namažeme na těsto a na něj naklademe višně. Posypeme mandlemi nakrájenými na nudličky. Koláč pečeme v troubě (střední rošt) přibližně 30 minut. Než budeme koláč servírovat, necháme jej vychladnout.

Co je dobré vědět

Pokud se těsto s tvarohem a olejem během válení příliš lepí na váleček, použili jste relativně vlhký tvaroh. Běžně prodejný tvaroh je v závislosti na výrobci opravdu různě vlhký. Proto bude nejlepší, když tvaroh před zpracováním necháte odkapat v cedníku. Tak bude moci odkapat přebytečná syrovátka – pokud je v tvarohu nějaká obsažena.

Plnohodnotná varianta

Na přípravu těsta použijte jemně namletou pšeničnou celozrnnou mouku nebo špaldovou celozrnnou mouku, místo bílého cukru použijte hnědý třtinový cukr a místo vanilkového cukru přidejte do krému se zakysanou smetanou 1 1/2 - 2 špetky mleté bourbonské vanilky (z obchodu s bio potravinami).