



Formy na pečení müsli tyčinek

Vážení zákazníci,

dopřejte si něco zdravého: s těmito novými formami na pečení si vyrobíte svoje vlastní oblíbené müsli tyčinky z nejlepších přísad snadno a rychle vlastnoručně!

Tyto nové silikonové formy na pečení jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné z nich müsli tyčinky velmi snadno vyjímat - formy se zpravidla nemusí vymazávat.

Formy na pečení jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči ovocné kyselině, horku i chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká. Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.







Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

-  Formy jsou vhodné k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C.
-  Formy jsou vhodné i pro používání v mrazničce. Nepoužívejte je k jiným účelům!
-  Když budete formy používat v horké troubě, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-  Formy nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Ve formách nekrájejte žádné pokrmy, ani v nich nepoužívejte žádné špičaté a ostré předměty. Formy by se tím poškodily.
- Formy umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Formy jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Při používání tuků může povrch forem po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci forem.

Před prvním použitím

- Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Formy na pečení jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.
 - Vymažte prohlubně ve formách na pečení následně pomocí mašlovačky neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- Než začnete do prohlubní ve formách na pečení plnit těsto, vždy je nejdříve vypláchněte studenou vodou.
- Prohlubně ve formách na pečení případně lehce vymažte pomocí mašlovačky 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 forem na pečení plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a formy na něj postavte. Usnadníte tím pozdější přenášení.
- Než müsli tyčinky vyklopíte z forem na pečení, nechte je na roštu po dobu přibližně 5 minut chladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi müsli tyčinkami a formami na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

Kokosovo-brusinkové tyčinky

Na přibližně 16 kousků budeme potřebovat:

60 g medu	50 g chia semínek
40 g cukru	50 g sušených brusinek (Dried Cranberries)
2 lžíce margarínu nebo másla	
120 g strouhaného kokosu	50 g slunečnicových semínek

Příprava

1. V hrnci krátce za stálého míchání necháme vzkypět med s cukrem a máslem, až se cukr úplně rozpustí.
2. Vmícháme všechny další přísady, rozdělíme do forem a přitlačíme.
3. Troubu předehřejeme na 160 °C (horkovzdušná trouba) nebo na 180 °C (horní a spodní ohřev). Obě silikonové formy pečeme na plechu na pečení nebo na roštu po dobu přibližně 20 minut ve středu předehřáté trouby. Formy necháme vychladnout na mřížce a potom z nich opatrně vyjmeme tyčinky.
4. Tyčinky nejlépe naskládáme do plechové dózy do vrstev a jednotlivé vrstvy od sebe oddělíme papírem na pečení, skladujeme v chladu.



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

Müsli tyčinky na dodání síly

Na přibližně 16 kousků budeme potřebovat:

60 g javorového sirupu	50 g sušených meruněk
40 g hnědého třtinového cukru	nakrájených na drobno nebo rozinek
2 lžíce margarínu nebo másla	50 g směsi semínek
180 g müsli nebo ovesných vloček	

Příprava

1. V hrnci krátce za stálého míchání necháme vzkypět sirup s cukrem a máslem, až se cukr úplně rozpustí.
2. Vmícháme všechny další přísady, rozdělíme do forem a přitlačíme.
3. Troubu předehřejeme na 160 °C (horkovzdušná trouba) nebo na 180 °C (horní a spodní ohřev). Obě silikonové formy pečeme na plechu na pečení nebo na roštu po dobu přibližně 20 minut ve středu předehřáté trouby. Formy necháme vychladnout na mřížce a potom z nich opatrně vyjmeme tyčinky.
4. Tyčinky nejlépe naskládáme do plechové dózy do vrstev a jednotlivé vrstvy od sebe oddělíme papírem na pečení.

Sezamové tyčinky

Na přibližně 16 kousků budeme potřebovat:

200 g sezamu

60 g medu

Příprava

1. Sezam si mírně opražíme na pánvičce. Pozor: Sezam pražíme za stálého míchání, aby se semínka nespálila!
2. Med necháme v hrnci mírně vřít po dobu přibližně 5 minut. Hrniec sejmeme ze sporáku, do medu vmícháme sezam (Pozor! Hmota je velmi horká!) a okamžitě naplníme do formy a uhladíme.
3. Necháme v lednici pořádně vychladit.
4. Potom opatrně vyjmeme z formy a tyčinky vkládáme do plechové dózy ve vrstvách, přičemž je střídavě prokládáme papírem na pečení. Uchováváme v chladu.

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

Číslo výrobku: 376 647