



Formičky na bábovky



Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

Vaše formičky na bábovky jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné z nich bábovky velmi snadno vyjmout – formičky zpravidla nemusíte vymazávat.

Silikonové formičky na bábovky jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči horku a chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká. Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.

Přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -30 do +230 °C.
- Formičky jsou vhodné pouze pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte je k jiným účelům! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.
- Ve formičkách neřežte žádné pokrmy, ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty. Formičky se tím poškodí.
- Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
- Formičky jsou vhodné do myčky. Neumisťujte je však přímo nad topné tyče.
- Působením tuků může povrch formiček po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček.

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

Před prvním použitím

- ▷ Formičky umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- ▷ Vnitřek formiček potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.

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

Číslo výrobku: 365 092

Použití

- Před naplněním formičky vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání je zapotřebí jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- Než začnete formičky plnit, vyjměte z pečicí trouby rošt a formičky na něj postavte. Usnadníte tím přenášení.
- Než bábovky vyklopite z formiček, nechte je asi 5 minut chladnout na roštu.
Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi bábovkou a formičkami vznikne vzduchová vrstva.
- Formičky pokud možno umyjte ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

Citronové bábovky

Přísady na 12 formiček na pečení

příprava: asi 10 minut | pečení: asi 20 minut

každá bábovka má asi 175 kcal

Na těsto budeme potřebovat:

2 malé bio citrony

2 vajíčka (velikost M)

100 ml slunečnicového oleje

dřeň z 1/2 lusku vanilky

100 ml minerální vody

110 g cukru

sůl

100 g mouky (typu 405)

2 lžičky prášku do pečiva (8 g)

Na polevu:

8 lžic moučkového cukru

2 lžíce citronové šťávy

Příprava

1. Troubu předejhřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba). Citrony omyjeme horkou vodou, osušíme a nastrouháme 2 lžičky kůry. Formičky na pečení postavíme na rošt do trouby tak, abychom je mohli pohodlně naplnit.
2. Vajíčka vymícháme s olejem, citronovou kůrou, vanilkovou dření, vodou, cukrem a dvěma špetkami soli šlehacími metlami do pěny.
3. Na vyšlehanou pěnu přesijeme mouku s práškem do pečiva a rychle vmícháme stěrkou na těsto. Přitom těsto nemícháme moc dlouho, protože jinak by příliš ztuhlo.
4. Těsto naplníme do formiček na pečení. Bábovky pečeme v troubě (na středním roštu) 15 - 20 minut. Formičky vyjmeme z trouby a necháme je chvíli chladnout.

5. Bábovky vyjmeme z formiček a necháme úplně vychladnout na mřížce na dort. Na přípravu polevy smícháme moučkový cukr s citronovou šťávou v misce. Následně polijeme bábovky polevou.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena