



Formičky na koláčky

cs Informace o výrobku a recept

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 728 679

Vážení zákazníci,

formičky na koláčky ze silikonu jsou extrémně flexibilní a mají nepřilnavý efekt. Díky tomu je z nich možné hotové koláčky velmi snadno vyjímat - a zpravidla není třeba formičky vymazávat.

Formičky na koláčky ze silikonu jsou zdravotně nezávadné, odolné proti horku i chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká. Jsou vhodné do myčky.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Formičky na pečení jsou vhodné k použití při teplotách od -20 °C do +200 °C.
- Formičky na pečení jsou vhodné pro použití v troubě nebo v mrazáku.
Nepoužívejte je k jinému účelu! Dbejte také doporučení výrobce Vaší trouby.
- Při použití v troubě se formičky na pečení velmi zahřejí! Hrozí nebezpečí popálení. Horkých formiček na pečení se dotýkejte pouze s použitím chňapky nebo podobné pomůcky.
- Ve formičce na pečení nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty.
Tím se formičky na pečení poškodí.
- Neumísťujte formičky na pečení do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
- Formičky na pečení jsou vhodné k mytí v myčce nádobí. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa.
- Mastnota může po určité době způsobit tmavé zbarvení povrchu formiček na pečení. Toto zbarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček na pečení.
- Při používání osvědčených receptů se může doba pečení díky materiálu, ze kterého jsou formičky na pečení vyrobeny, zkrátit až o 20 %.
Vezměte v potaz také údaje výrobce Vaší trouby ohledně teploty a doby pečení.

Před prvním použitím

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

Použití

- Před naplněním formičky na pečení vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání tukem je nutné pouze ...
 - ... před prvním použitím
 - ... po čištění v myčce nádobí
 - ... při zpracování těst bez použití tuku (např. piškotového těsta) nebo velmi těžkých těst.
- Vyjměte rošt z trouby a položte na něj prázdné formičky na pečení připravené k naplnění. To usnadňuje přenášení.
- Než hotové koláčky vyklopíte z formiček, nechte je po dobu přibližně 5 minut chladnout na roštu. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formičkou na pečení se vytvoří vzduchová vrstva.
- Formičky na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Koláčky z křehkého těsta s pudinkovým krémem a drobným ovocem

Pro 6 formiček na koláčky

Přísady na křehké těsto:

200 g pšeničné mouky typu 405

100 g margarínu nebo měkkého másla

40 g cukru

1 lžička vanilkového cukru

1 vejce (velikost M)

špetka soli

Přísady na krémovou náplň:

500 ml mléka

1 sáček vanilkového pudinkového prášku

3 lžíce cukru

1 bio citron (šťáva + 2 čajové lžičky nastrohané kůry)

Na ozdobení:

250 g čerstvého drobného ovoce (např. jahody, borůvky, rybíz, maliny)

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní/spodní ohřev).
2. Všechny přísady pro křehké těsto rychle promícháme a uhněteme hladké těsto. Těsto necháme 1 hodinu chladit v chladničce.
3. Křehké těsto rozválíme na pomoučené podložce. Jednou formičkou na koláčky vykrojíme 6 koleček a vložíme je do formiček.

Těsto několikrát propíchneme vidličkou a pečeme cca 20 minut. Poté necháme hotové koláčky zcela vychladnout.

4. Na krémovou náplň odměříme 50 ml mléka a smícháme ho s pudinkovým práškem. Zbývající mléko přivedeme k varu. Přimícháme pudinkový prášek a ještě jednou přivedeme k varu. Poté necháme pudink zcela vychladnout.
5. K pudinku přidáme cukr, citronovou šťávu a nastrouhanou citronovou kůru a promícháme.
6. Vychladlé koláčky naplníme citronovým pudinkovým krémem. Ozdobíme podle chuti drobným ovocem a podáváme.