

Silikonová pečicí forma

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

Silikonová pečicí forma je extrémně pružná a má nepřílnavé vlastnosti. Díky tomu lze hotový koláč snadno vyjmout.








Silikonová forma je zdravotně nezávadná, odolná proti horku i chladu, tvarově stálá a těsto z ní nevytéká. Je vhodná do myčky.

Lze použít s plechem nebo mřížkou.

Věříme, že Vás pečení bude bavit, ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -20°C Forma na pečení může být používána při teplotách -20°C až $+230^{\circ}\text{C}$.
-  Forma na pečení je vhodná pro použití v troubě nebo mrazáku. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
- Pečicí forma je kolem dokola zesílena kovovým rámem. Proto není vhodná k používání v mikrovlnné troubě.
-  **Forma na pečení je při použití v troubě velmi horká!** Hrozí nebezpečí popálení. Horké formy se dotýkejte pouze chňapkami apod.
-  Ve formě na pečení nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty. Tím by se forma poškodila.
-   Nestavte formu na pečení do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
-  Forma je vhodná k mytí v myčce nádobí. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.

- Mastnota může po určité době způsobit tmavé zbarvení povrchu formy. Toto zbarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.
- Při používání osvědčených receptů se může díky materiálu, ze kterého je forma vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %.
Vezměte v potaz také údaje výrobce Vaší trouby ohledně teploty a doby pečení.

Před prvním použitím

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

Použití

- Před naplněním formu vždy vypláchněte studenou vodou.
- A v případě potřeby potřete vnitřní stranu formy neutrálním jedlým olejem. 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 nebo vlhkých těst.
- Před vyjmutím hotového pečiva z formy nechte formu asi 10 minut na roštu vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- Pečicí formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Jahodový zmrzlinový dort

Přísady

500 ml vanilkové zmrzliny

500 ml jahodového sorbetu, případně 500 ml jahodové zmrzliny

400 g čerstvých jahod

2 lžíce cukru

150 g mandlových sušenek

100 g rozpuštěného másla

kůra z citronu

1 lžička skořice

jahody na ozdobu

Příprava

1. Vyjměte zmrzlinu a sorbet z mrazáku a nechte je mírně rozmrazit.
2. Mezitím jahody umyjte, osušte a nakrájejte na malé kostičky. Smíchejte s cukrem.
3. Mandlové sušenky rozdrobte v mixéru nebo v sáčku na mražení pomocí válečku. Smíchejte s rozpuštěným máslem a skořicí.
4. Jako první vrstvu do formy dejte jahodové sorbet.
5. Posypte jahodovým sorbetem cukrem posypané jahodové kostky a lehce je přitlačte.
6. Vanilkovou zmrzlinu smíchejte s citronovou kůrou do krémové konzistence a rovnoměrně rozetřete na jahody.
7. Nakonec rozetřete směs sušenek a másla na zmrzlinu a lehce ji přitlačte.
8. Formu zakryjte a vložte na minimálně 4 hodiny do mrazáku.
9. Před podáváním vyjměte zmrzlinový dort z mrazáku, nechte jej krátce rozmrazit a poté jej opatrně vyklopte na dortový talíř nebo talíř. Ozdobte čerstvými jahodami a nakrájejte na plátky.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 728 666