

Forma na pečení velikonoční zajíček

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

tato silikonová forma je extrémně pružná a má nepřilnavé vlastnosti. Díky tomu lze hotového velikonočního zajíčka 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

-  $+200^{\circ}\text{C}$ -20°C Forma na pečení může být používána při teplotách -20°C až $+200^{\circ}\text{C}$.
-  Forma na pečení je vhodná pro použití v troubě nebo mrazáku. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
-  **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 zabarvení povrchu formy. Toto zabarvení 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.

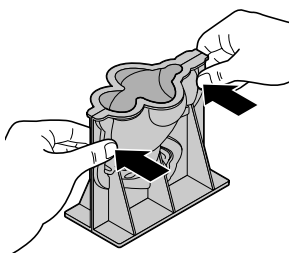
Před prvním použitím

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

Použití

- Před naplněním obou polovin formy je vždy vypláchněte studenou vodou.
- Případně potřete vnitřní poloviny obou ploch 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.

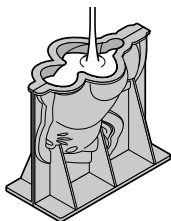
1.



Spojení k sobě: Obě poloviny formy na pečení k sobě přitiskněte pomocí silikonového okraje. Silikonový okraj

pevně přitiskněte k sobě po celém obvodu. Nakonec znovu přejed'te prsty po celém silikonovém okraji z obou stran, aby byl všude pevně uzavřen.

2.



Vyjměte rošt nebo plech z trouby a položte na něj formu na pečení připravenou k naplnění dnem vzhůru. To usnadňuje přenášení. Položte pod ni pečicí papír nebo opakovaně použitelnou podložku na pečení. Díky tomu

zůstane trouba čistá, pokud by přece jen trochu těsta vyteklo. **Nalítí těsta:** Těsto nalijte do formy (např. pomocí polévkové lžice). Dbejte na to, aby těsto sestoupilo až ke dnu a vyplnilo celou formu.

Nikdy však s formou neklepejte o pracovní desku ani do formy nevlačujte rukojeť lžice nebo podobný předmět, protože by mohlo dojít k rozpojení obou polovin formy! V případě potřeby počkejte krátce po naplnění, až těsto samo klesne ke dnu, a teprve poté vložte formu do trouby.

3. Velikonočního zajíčka upečte podle receptu.
 4. Než hotového velikonočního zajíčka po upečení vyjmete z formy, nechte ho na roštu nebo na kuchyňské podložce asi 10 minut vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
 5. Poté opatrně roztáhněte poloviny formy na pečení a vyjměte velikonočního zajíčka. Přebytečné těsto opatrně odstraňte nožem.
- Pečicí formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Recept

Doba přípravy: cca 20 minut plus cca 25 minut pečení
při horním/spodním ohřevu na 180 °C (horkovzdušná
trouba: na 160 °C)

Přísady na jednoho velikonočního zajíčka

- 90 g měkkého másla
- 75 g cukru
- malá špetka soli
- 2 vajíčka (velikost M)
- 100 g mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- trochu másla nebo margarínu na vymazání formy

K vylepšení těsta:

- Čokoláda, ovoce, ořechy atd. podle libosti

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C na horní a spodní ohřev (horkovzdušná na 160 °C).
2. Ve velké míse smíchejte změkklé máslo s cukrem a solí a šlehejte, dokud nebude nadýchané.
3. Každé vejce přidejte zvlášť do směsi másla a cukru a znovu šlehejte do pěny.
4. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a přidejte do těsta.
5. Podle potřeby těsto vylepšete čokoládou, ovocem nebo ořechy.
6. Vymažte obě poloviny formy na pečení, pevně je k sobě přitlačte pomocí silikonového okraje a pak do nich nalijte těsto podle popisu v části „Použití“.
7. Formu vložte do předehřáté trouby a pečte přibližně 25 minut.
8. Poté nechte formu na mřížce asi 10 minut vychladnout.
9. Ještě teplého velikonočního zajíčka opatrně vyjměte z polovin formy na pečení jak je popsáno v části „Použití“ a přebytečné těsto odstraňte nožem. Nechte jej zcela vychladnout na kuchyňské mřížce/podložce.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 695 439