

Silikonová forma na pečení koláčků ve tvaru jedličky

 Informace o výrobku a recept

Silikonová forma na pečení koláčků ve tvaru jedličky je extrémně pružná a má nepřilnavé vlastnosti. Díky tomu lze hotové koláčky snadno vyjmout.

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

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!
Věnujte také pozornost doporučením výrobce trouby.
-  **Forma na pečení je při použití v troubě velmi horká!**
Hrozí nebezpečí popálení. Horké formy na pečení se dotýkejte pouze chňapkami apod.
-  Ve formě na pečení nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty. Tím by se forma na pečení poškodila.

-   Nestavte formu na pečení do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
-  Forma na pečení je vhodná k mytí v myčce nádobí. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa.
- Mastnota může po určité době způsobit tmavé zabarvení povrchu formy na pečení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy na pečení.
- Při používání osvědčených receptů se může díky materiálu, ze kterého je forma na pečení vyrobená, 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.
- Prohlubně formy na pečení potom vymažte pomocí štětečku neutrálním jedlým olejem.

Použití

- Před naplněním prohlubně formy na pečení vždy vypláchněte studenou vodou.
- A v případě potřeby potřete prohlubně 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.

- Vyjměte rošt z trouby a položte na něj prázdnou formu na pečení připravenou k naplnění. To usnadňuje přenášení.
 - Před vyjmutím hotových koláčků z formy nechte formu na pečení asi 10 minut na roštu vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou na pečení se vytvoří vzduchová vrstva.
 - Formu na pečení pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.
-

Koláčky ve tvaru jedličky s jablky a vlaškými ořechy

Přísady (na 8 kousků)

- 225 g mouky
- 1,5 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- 100 g třtinového cukru
- 1 čajová lžička skořice
- volitelně 1 lžíce javorového sirupu
- 75 g másla
- 4 vejíčka (velikost M)
- 200 ml podmáslí
- 2 malá jablka
- 75 g vlašských ořechů

Dále budeme ještě potřebovat:

- máslo k vymazání prohlubní

Doba přípravy: přibližně 30 minut
(plus přibližně 25 minut na pečení)

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 190 °C (horní a spodní ohřev). Prohlubně jedličky ve formě na pečení vymažeme tenkou vrstvou másla.
2. Na koláčky důkladně smícháme ve velké míse mouku, prášek do pečiva, sůl, cukr a skořici. Rozpustíme máslo a ve druhé míse jej dobře prošleháme s vajíčky šlehačí metličkou. Přimícháme podmáslí a vše ještě jednou důkladně smícháme. Poté přidáme volitelně javorový sirup pro sladší chuť.
3. Tekutou směs nalijeme do suché směsi a vše dobře promícháváme vařečkou tak dlouho, dokud už nebudou vidět žádná suchá místa.
4. Jablka oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky, odstraníme jádřinec a čtvrtky jablek nakrájíme na kostičky. Vlašské ořechy nasekáme na hrubo. Kostičky jablek a vlašské ořechy přidáme do těsta a krátce vmícháme. Těsto rovnoměrně naplníme do prohlubní formy.
5. Formu na pečení vložíme do předehřáté trouby a necháme koláčky péct přibližně 25 minut, dokud nezískají zlatavou barvu. Pomocí špejle zkontrolujeme, zda jsou koláčky propečené. Pokud nejsou koláčky ještě dostatečně propečené, přikryjeme je volně alobalem a dobu pečení o několik minut prodloužíme.
6. Hotové koláčky opatrně vyjmeme z prohlubní formy a necháme úplně vychladnout na mřížce na dort. Když budou koláčky vzduchotěsně zabalené, vydrží čerstvé zhruba 2 dny.