



Pečicí forma na mini pletýnky

 Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

tato silikonová forma na pečení je extrémně pružná a má nepřilnavé vlastnosti. Díky tomu je z ní možné mini pletýnky velmi snadno vyjímat – a zpravidla není třeba důlky vymazávat.

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

Abyste mohli formu na pečení ihned vyzkoušet, je součástí návodu také jeden recept.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143999FV03X00XV · 2024-10 · 695 428

Důležité pokyny

-  Výrobek odolává teplotám od -20 °C do +200 °C.
-  Výrobek je vhodný pouze pro použití v troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte jej k jiným než určeným účelům! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
-  Ve formě na pečení nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty. Tím by se forma poškodila.
-  Nestavte výrobek do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
-  Při vytahování formy z horké trouby vždy používejte chňapky nebo podobně.
-  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 výrobku. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.
- Při používání osvědčených receptů se může díky materiálu, ze kterého je výrobek vyroben, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

Před prvním použitím

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

Použití

- Před naplněním formu vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání olejem je nutné pouze ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracování odtučněných (např. piškotových) nebo velmi těžkých těst.
- Než pečivo vyklopíte z důlků, nechte jej po dobu přibližně 5 minut chladnout na roštu. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a prohlubněmi se vytvoří vzduchová vrstva.
- Výrobek pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

Malé pletýnky s mandlemi (sladké)

Přísady (na 4 kousky)

- 230 g mouky
- 15 g čerstvého droždí
- 25 g cukru
- 90 ml vlažného mléka
- jedno vejce
- 30 g másla
- špetka soli
- 3 polévkové lžíce mandlí (plátky)

Doba přípravy: cca 150 minut včetně doby pečení a odpočínutí těsta

Doba pečení: 175 °C horkovzduch, cca 25 min.

Příprava

1. Mouku nasypejte do mísy a udělejte do ní důlek. Do důlku rozdrobte droždí, přidejte cukr, zalijte vlažným mlékem a směs droždí a mléka lehce promíchejte. Přikryjte a nechte 10 minut kynout.
2. Přidejte vejce, máslo a špetku soli a vypracujte hladké těsto. Přikryjte a nechte 45 minut kynout.
3. Formičky vymažte tukem a vysypte je nahrubo mandlovými plátky. Těsto ještě prohněťte a rovnoměrně naplňte do důlků formy. Nechte dalších 45 minut kynout.
4. Předehřejte troubu na 175 °C.
5. Sladké pletýnky pečte v předehřáté troubě 25 minut.
6. Pletýnky nechte asi 5 minut vychladnout ve formě na mřížce a poté je vyklopte z formy.