



Forma na pečení

CS Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

forma na pečení je extrémně flexibilní a má nepřilnavý efekt. Díky tomu je z ní možné koláčky velmi snadno vyjímat – a zpravidla není třeba prohlubně vymazávat.

Forma ze silikonu 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 · 143933FV03X00XV · 2024-09

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 podobné předměty.
-  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 prohlubní 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 koláčky vyklopíte z důlků, nechte je 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.

Recept

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

Přísady

- 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 prohlubní

K vylepšení těsta:

- Čokoláda, ovoce, ořechy atd. podle libosti

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C na horní a spodní ohřev (horkovzdušnou 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. Prohlubně vymažte tukem a těsto do nich nalijte polévkovou lžící.

7. Formu vložte do předehřáté trouby a pečte přibližně 25 minut.
8. Zda jsou koláčky propečené, zkontrolujte pomocí špejle.
Pokud nejsou koláčky ještě dostatečně propečené, přikryjte je volně alobalem a dobu pečení o několik minut prodlužte.
9. Nechte asi 5 minut vychladnout. Hotové koláčky pak opatrně vyjměte z formy a nechte je zcela vychladnout na mřížce.

Číslo výrobku: 695 438