

Formy na pečení perníčků

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 140076AS56XXIV · 2024-06

Vážení zákazníci,

ještě nikdy nebylo tak snadné upéct dokonale tvarované perníčky!

Dvě silikonové formy na pečení jsou extrémně flexibilní a mají nepřilnavý efekt. Díky tomu lze hotové perníčky obzvlášť snadno vyjmout.

Pomocí praktické stěrky na těsto můžete těsto snadno a rovnoměrně rozprostřít do prohlubní v pečicích formách – bez lepkavých rukou.

Formy na pečení jsou vhodné pro potraviny, odolné vůči teplotám do +200 °C, tvarově stálé a nepropustné, lze je používat i bez plechu a mýt v myčce nádobí.

Věříme, že Vás pečení bude bavit!

Váš tým Tchibo

Číslo výrobku: 690 385

Made exclusively for:

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

Důležité pokyny

-  Formy na pečení jsou vhodné k používání při teplotách od -20 °C do +200 °C.
-  Formy na pečení jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
-  Formy na pečení jsou vhodné pro použití v mrazničce (např. pro výrobu kostek ledu). Nepoužívejte je k jinému účelu!
- Stěrka na těsto není žáruvzdorná a nesmí se používat v troubě.
-  Když budete formy na pečení používat v pečicí troubě, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-   Formy na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  V prohlubních forem na pečení nekrájejte žádné potraviny a nepoužívejte na nich žádné špičaté nebo ostré předměty. Tím se formy na pečení poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším formy a stěrku umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Formy na pečení a stěrku na těsto lze mýt v myčce nádobí. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.

Mastnota může po určité době způsobit tmavé zabarvení povrchu forem na pečení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.

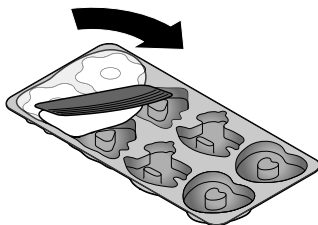
Před prvním použitím

- ▷ Formy na pečení a stěrku na těsto očistěte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
Formy na pečení a stěrku na těsto můžete mýt také v myčce nádobí. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.
 - ▷ Poté potřete prohlubně obou forem neutrálním jedlým olejem.
-

Použití

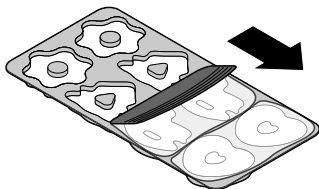
- ▷ Před naplněním vždy vypláchněte prohlubně forem studenou vodou.
- ▷ Poté potřete prohlubně obou pečicích forem neutrálním jedlým olejem.
Potření olejem je nutné pouze ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracování odtučněných (např. piškotových) nebo velmi těžkých těst (např. perníkových).
- ▷ V případě potřeby umístěte naplněné formy na rošt nebo pečicí plech pro snadnější přepravu.
- ▷ Než perníčky vyklopíte z prohlubní, nechte je po dobu přibližně 5 minut chladnout na roštu.
Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou vznikne vzduchová vrstva. Formy na pečení pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit.

1 Těsto rozetřete do prohlubní forem.

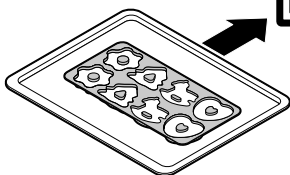


2 Odstraňte přebytečné těsto.

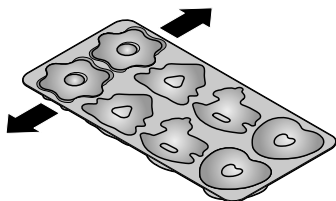
(prohlubně plňte pouze do přibližně 3/4)



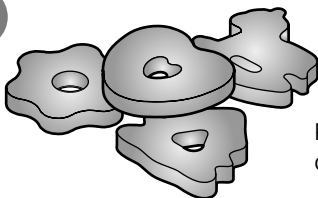
3 Těsto upečte.



4 Vyměňte perníčky.



5



Perníčky libovolně ozdobte.

Mini perníčky

Doba přípravy: 35 minut | Doba pečení: 10 minut
Celkový čas: cca 1 hodina

Ingredience (na asi 16 kusů)

250 g mouky dle vlastního výběru (špaldová, pšeničná, bezlepková)	3 lžíce slunečnicového/řepkového oleje
2 lžičky prášku do pečiva	150 ml mléka
100 g cukru	75 g medu
2-3 lžíce kakaa na pečení	Trochu másla/margarínu na vymazání formy
2 lžíce perníkového koření	Pro zdobení:
1 lžička mleté skořice	poleva z hořké/mléčné čokolády
špetka soli	kokosový olej

Příprava

1. Předehřátí trouby

Předehřejte troubu na horní a dolní ohřev na 180 °C a vymažte formu na pečení perníčků.

2. Příprava těsta

Smíchejte suché přísady na těsto. Mouku krátce promíchejte s práškem do pečiva, kakaem, cukrem, perníkovým kořením, skořicí a špetkou soli.

3. Poté smíchejte olej s mlékem a medem, dokud se ingredience dobře nespojí.

4. Za stálého míchání postupně přidávejte do moučné směsi tekuté přísady, dokud nevznikne hladká hmota.

5. Plnění pečicí formy

Nalijte těsto do prohlubní na pečicí formě a uhladte ho pomocí stěrky. K plnění můžete použít také zdobící sáček s tryskou s větším otvorem. (Pokud nemáte k dispozici zdobící sáček, můžete použít i sáček k zamražení, stačí odstříhnout jeden roh). Formy by neměly být naplněné až po okraj, protože těsto během pečení ještě nabyde.

6. Pečení perníku

Naplněnou formu pečte v předehřáté troubě na středním roštu přibližně 10 minut, a to při horním a dolním ohřevu na teplotu 180 °C.

7. Na konci pečení vyjměte perníčky z trouby a nechte je ve formě krátce vychladnout, aby se při vyndávání nepolámaly. Poté opatrně zatáhněte za okraje pečicí formy a perníčky vyjměte. Následně je nechte zcela vychladnout.

Tip: Pokud se perníčky nechtějí uvolnit nebo se při pokusu o vyjmutí příliš drolí, opatrně přejedte tupým nožem po okraji prohlubní.

8. Zdobení

Pro zdobení rozpustte polevu ve vodní lázni a přidejte kokosový olej, aby vznikla tekutá a lesklá konzistence. Nyní perníčky dle libosti ozdobte čokoládou.



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.