



Formičky na dezerty



Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

tyto nové silikonové formičky na dezerty jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné z nich hotové dortíčky obzvlášť snadno vyjímat – formičky zpravidla nemusíte vymazávat.

Formičky na dezerty jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči horku a chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká. Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -30 do +230 °C.
- Formičky jsou vhodné pouze pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte je k jiným účelům! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.
- Když budete formičky používat v horké troubě, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
- Ve formičkách nekrájejte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty. Formičky se tím poškodí.
- Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.

- Formičky jsou vhodné do myčky. Neumísťujte je však přímo nad topná tělesa myčky.
- Působením tuků se časem může povrch formiček tmavě zabarvit. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček.
- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou formičky vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

Před prvním použitím

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



www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

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

Použití

- Před naplněním formičky vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání je zapotřebí jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- Z pečicí trouby vyjměte rošt a naplněné formičky na něj postavte. Usnadníte tím přenášení.
- Formičky pokud možno umyjte ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

Čokoládové dortíčky s tekutým vnitřkem

Přísady (na 6 kusů)

200 g jemné hořké čokolády

170 g másla

100 g mouky

35 g kakaa

6 vajíček (velikosti L)

150 g cukru

1 špetka soli

máslo a kakao na vymazání a vysypání formiček

moučkový cukr k poprášení

Doba přípravy:

cca 20 minut (plus 12 hodin na chlazení a 20 minut na pečení)

Příprava

Jemnou hořkou čokoládu nalámeme na kousky a dáme společně s máslem do malého hrnce.

Za stálého míchání necháme rozpustit na nízké teplotě, potom sejmem z sporáku a necháme mírně ochladnout.

Smícháme mouku a kakao. V míse na šlehání vyšleháme vejčka s cukrem do tuhé pěny. V tenkém proudu postupně přidáváme směs čokolády s máslem a promícháváme. Nakonec přimícháme směs mouky a kakaa a sůl.

Formičky důkladně vymažeme máslem a vysypeme kakaem. Těsto rozdělíme do formiček a formičky postavíme zakryté přes noc do ledničky.

Další den předejdeme troubu na 180 °C (horní a spodní ohřev). Formičky postavíme na rošt v troubě a dortíčky pečeme na středním roštu po dobu přibližně 20 minut (čas pečení se může v závislosti na dané troubě mírně lišit - viz tip). Potom dortíčky vyklopíme z formiček. Ihned servírujeme posypané moučkovým cukrem.

Tip

Čokoládové dortíčky jsou perfektně upečené, když jsou zvenku pevné a uvnitř ještě tekuté. Přitom hraje roli každá sekunda! Bohužel nejsou pečicí trouby často přesně nastavené. Proto Vám doporučujeme, abyste recept poprvé vyzkoušeli jen s jednou formičkou, abyste zjistili optimální dobu pečení ve Vaší troubě.

Recept:

Povoleno právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2018 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena

Číslo výrobku:

364 570