Tchibo

(cs) **Informace o výrobku a recept**

Pečicí formy na vanilkové rohlíčky

Vážení zákazníci,

upéct perfektně vytvarované vanilkové rohlíčky nebylo ještě nikdy tak snadné!

Obě pečicí formy ze silikonu jsou extrémně pružné a mají nepřilnavý povrch. Díky tomu dokážete hotové vanilkové rohlíčky velmi lehce vyjmout – vymašťování zpravidla není potřeba.

Pomocí praktické stěrky bez problémů rovnoměrně rozprostřete těsto do tvarovaných důlků – a zvládnete to s čistýma rukama!

Pečicí formy jsou vhodné pro použití na potraviny, odolávají teplotám do +200 °C, dobře drží tvar, nic z nich nevytéká a lze je používat i bez plechu a mýt v myčce.

Přejeme Vám spoustu radosti při pečení!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 157598FV05X06XVI

Důležité pokyny

- 

Pečicí formy jsou vhodné pro teploty od –20 °C do +200 °C.
- Pečicí formy lze vkládat do mrazničky (např. na výrobu ledových kostek). Nepoužívejte je k jiným účelům!
- Stěrka na těsto není odolná proti vysokým teplotám a je zakázáno ji používat v pečicí troubě.
- 
Když budete pečicí formy používat v horké troubě, dotýkejte se jich pouze chňapkami nebo podobnými předměty.
- 
Pečicí formu nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné tepelné zdroje.
- 
V důlcích pečicích forem nekrájejte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty. Pečicí formy by se tím totiž poškodily.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte pečicí formy a stěrku na těsto horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
- 
Pečicí formy a stěrku na těsto lze mýt v myčce. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.

Působením tuků se časem může povrch pečicích forem tmavě zabarvit. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci výrobku.

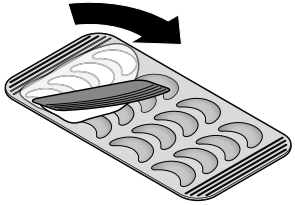
Před prvním použitím

- ▷ Pečicí formy a stěrku na těsto umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Pečicí formu a stěrku na těsto lze mýt i v myčce. Neumisťujte je však přímo nad topná tělesa myčky.
- ▷ Vymažte důlky v obou pečicích formách pomocí mašlovačky neutrálním stolním olejem.

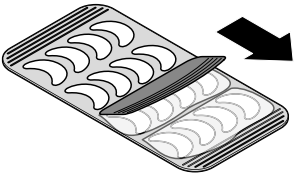
Použití

- ▷ Před naplněním důlky v pečicích formách vždy vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Důlky v pečicích formách případně lehce vymažte neutrálním stolním olejem.
  Vymazání je zapotřebí jen ...
  ... před prvním použitím,
  ... po umytí v myčce,
  ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot) nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Pro snadné přenášení položte pečicí formy např. na rošt nebo pečicí plech.
- ▷ Než vyklopíte rohlíčky z důlků, nechte pečicí formu vychladnout přibližně 5 minut na roštu. V tomto čase se stabilizuje upečené těsto a mezi důlky a rohlíčky se vytvoří vzduchová mezera.
- ▷ Pokud je to možné, umyjte pečicí formy hned po použití, protože tak se zbytky těsta nejlépe uvolní.

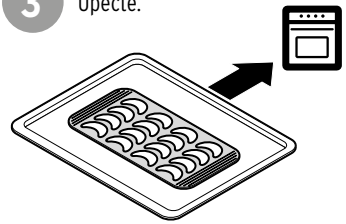
1 Rozprostřete těsto do důlků.



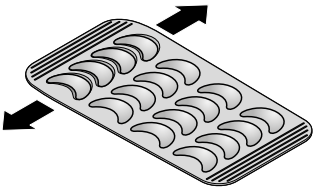
2 Odstraňte přebytečné těsto.



3 Upečte.



4 Vyjměte.



5



Obalte rohlíčky v cukru nebo je poprašte.

Vanilkové rohlíčky

Na přibližně 64 kousků budete potřebovat

420 g mouky
1/2 lžičky prášku do pečiva
110 g cukru
špetku soli
1 vajíčko
200 g měkkého másla
dřeň z 1 vanilkového lusku
na obalení rohlíčků:
150 g cukru
1 balíček vanilkového cukru

Příprava

1. Mouku a prášek do pečiva prosejte do mísy.
2. Přidejte 110 g cukru, sůl, vejce, máslo a vanilkovou dřeň. Vše pečlivě smíchejte a vytvořte hladké těsto.
3. Troubu předehřejte na 155 °C (horkovzdušná trouba) nebo na 175 °C (horní a dolní ohřev).
4. Vysypejte důlky pečicí formy trochou mouky. Pak po částech rozprostřete těsto pomocí stěrky do důlků ve tvaru rohlíčku tak, aby byly kompletně vyplněny. Nakonec opatrně odstraňte přebytečné těsto z pečicí formy pomocí stěrky.
5. Vložte pečicí formy do předehřáté trouby (střední část) a pečte rohlíčky přibližně 20 minut. Sledujte kousky pečiva, měly by být jen lehce hnědé na okraji!
6. Vytáhněte pečicí formy z trouby a nechte rohlíčky odpočívat ve formách asi 5 minut.
7. Smíchejte zbylý cukr s vanilkovým cukrem.
8. Pak lehce zatáhněte za okraje okolo důlků, aby se rohlíčky uvolnily. Ještě teplé rohlíčky obalte ve směsi cukru a pak je nechte vychladnout na roštu.

Tip: Pokud se rohlíčky nechtějí odlepit nebo se při uvolňování rozpadají, opatrně přejeďte tupým nožem kolem okrajů důlků.

Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou formy na pečení vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

Číslo výrobku: 768 379

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz