

Podložka na pečení skořicových hvězdiček

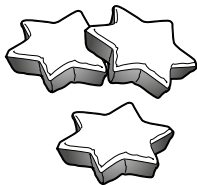
Vážení zákazníci,

ještě nikdy nebylo pečení skořicových hvězdiček s perfektními tvary tak jednoduché: Silikonová podložka na pečení skořicových hvězdiček je extrémně pružná a nepřilnavá. Díky tomu je možné z nich skořicové hvězdičky velmi snadno vyjímát.

Podložka na pečení je zdravotně nezávadná, žáruvzdorná do +200 °C a vhodná do myčky.

Abyste si mohli svou novou sadu na pečení skořicových hvězdiček ihned vyzkoušet, najdete v tomto návodu k použití také jeden recept.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám mnoho úspěchů při pečení!



Váš tým Tchibo

Číslo výrobku: 711 287

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.cz

Důležité pokyny



+200°C Pečicí podložka je vhodná pro teploty v rozsahu od -20 do +200 °C.
-20°C

- Když budete podložku na pečení používat v horké troubě, dotýkejte se jí pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
-   Podložku na pečení nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Pokrmy nekrájejte přímo v podložce na pečení ani v jednotlivých důlcích na hvězdičky a nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty. Podložka na pečení se tím poškodí.
- Podložku na pečení a šablonu umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
-  Podložka na pečení a šablona jsou také vhodné do myčky. Neumísťujte jí však přímo nad topná tělesa.
-  Podložka na pečení je vhodná pro použití v mrazničce. Nepoužívejte výrobek k jinému účelu!
- V důsledku používání tuků může povrch formy na pečení po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci podložky na pečení.

Před prvním použitím

- ▷ Podložku na pečení a šablonu umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte silné čisticí prostředky nebo špičaté předměty. Podložka na pečení a šablona jsou vhodné také do myčky. Neumísťujte jí však přímo nad topná tělesa.
- ▷ Následně vymažte důlky na hvězdičky v pečicí podložce neutrálním stolním olejem.

Použití

- ▷ Než budete do důlků na hvězdičky ve podložce na pečení plnit těsto, vypláchněte je vždy studenou vodou.
- ▷ Důlky na hvězdičky ve formě na pečení případně lehce vymažte neutrálním stolním olejem.
- ▷ Než začnete do důlků na hvězdičky ve podložce na pečení plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a podložku na pečení na něj postavte. Usonadníte tím přenášení.
- ▷ Zatlačte těsto do důlků na hvězdičky pomocí lžíce. Zajistíte tak lepší výsledek pečení, kdy výsledný tvar bude krásně rovnoměrný.
- ▷ Šablonu používejte pouze k nanášení bezé. Než budete podložku na pečení dávat do trouby, šablonu vždy odstraňte.
- ▷ Než začnete skořicové hvězdičky vyklápet z důlků v podložce na pečení, nechte podložku vychladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi skořicovými hvězdičkami a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Podložku na pečení a šablonu umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta nejlépe uvolní.

Užitečné tipy

Podle tipu trouby se může výsledek pečení lišit. Zkuste mírně vyšší nastavení teploty a během pečení hvězdičky pravidelně kontrolujte.

Sníh na polevu šlehejte co nejdéle, až bude velmi hustý. Tak docílíte po pečení optimálního výsledku.

Pečení skořicových hvězdiček vyžaduje i od zkušených pekařů obratnost. Mějte trpělivost - každým pečením se budou Vaše skořicové hvězdičky zdokonalovat. Opakováním k dokonalosti!

Recept na skořicové hvězdičky

Na cca 24 kousků | příprava: 1 hodina | pečení: 15 min. | 1 kousek: 80 kcal

Budeme potřebovat: silikonovou pečicí podložku a silikonovou šablonu

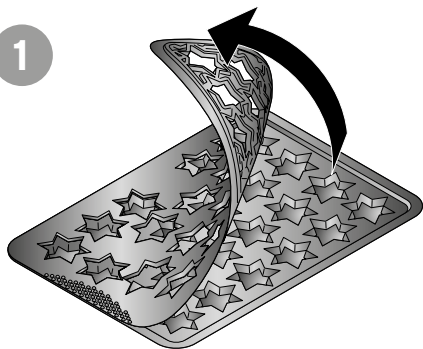
Přísady

2 bílky	200 g mletých mandlí (polovina se
špetka soli	skořápkou a polovina blanšírovaná)
150 g moučkového cukru	špetka mletého hřebíčku
1/2 lžičky citronové šťávy	1 zarovnaná lžička mleté skořice

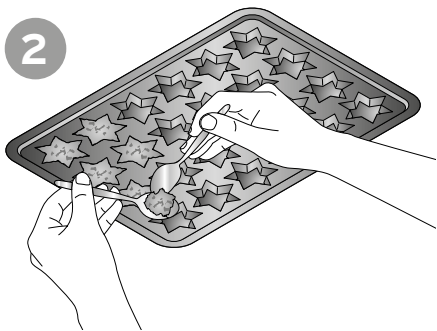
Příprava

1. Bílky se solí vyšleháme metlami ručního šlehače na velmi tuhý sníh. Během šlehání postupně a pomalu přisypáváme práškový cukr. Přidáme citronovou šťávu a pokračujeme ve šlehání, dokud nevznikne **hustá směs**. Potom odebereme 3-4 lžíce sněhu a dáme ho stranou na polevu.
2. Smícháme si mandle s mletou skořicí a mletým hřebíčkem. Směs s mandlemi opatrně vmícháme do sněhu z bílků a směs zpracujeme dobře tvarovatelného těsta.
3. Troubu předehřejeme na 150 °C (horní a spodní ohřev; Horkovzdušná trouba: 130 °C). Důlky na hvězdičky pečicí podložky dobře vymažte olejem. Navlhčenou lžičkou plníme těsto do důlků na hvězdičky a těsto vyhladíme. Přitom dbáme na to, aby bylo těsto rovnoměrně rozdělené také do všech cípů hvězdiček.
4. Nahoru položíme silikonovou šablonu a na hvězdičky z těsta rovnoměrně a přesně nanášíme nožem, stěrkou nebo jiným předmětem **tenkou** vrstvu sněhu z bílků, který jsme si na začátku odebrali. **Před** pečením šablonu sejme.
5. Skořicové hvězdičky pečeme v troubě na středním roštu po dobu cca 15 minut. Skořicové hvězdičky by měly zůstat úplně světlé. Silikonovou podložku vyjme z trouby a skořicové hvězdičky v ní necháme úplně vychladnout. Vychladlé skořicové hvězdičky opatrně vyjme z důlků podložky.

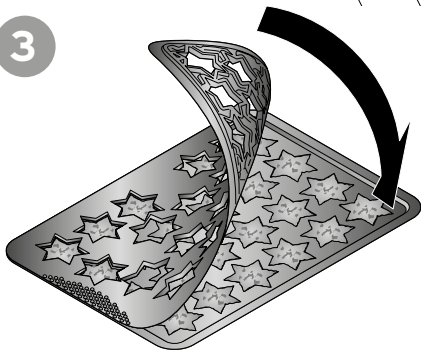
1



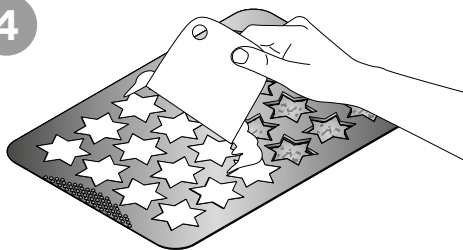
2



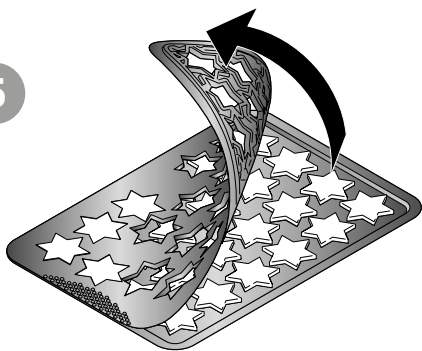
3



4



5



6

