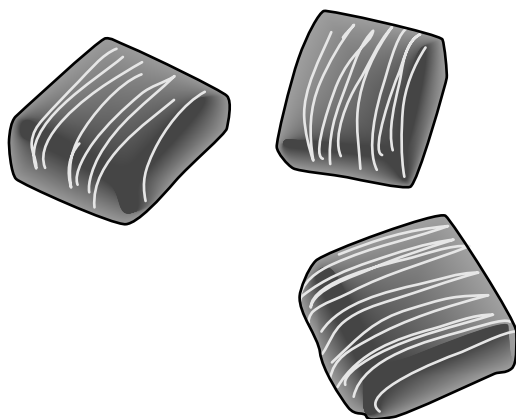




Súprava na prípravu praliniiek



Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

S vašou novou súpravou na prípravu pralínok môžete zrealizovať vaše vlastné čokoládové kréacie vo forme tých najlahodnejších pralínok.

Potrebujete k tomu len čokoládu, niekoľko lepších prísad a trochu fantázie. V tomto návode na použitie nájdete aj rôzne typy na prípravu.

Želáme vám veľa radosti pri príprave lahodných pralínok!

Váš tím Tchibo



NEBEZPEČENSTVO pre deti

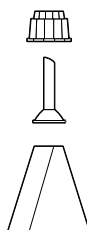
Drobné časti, ktoré možno prehltnúť a obalový materiál uchováajte mimo dosahu detí. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!

Vidlička na namáčanie pralínok má ostrý hrot. Zaobchádzajte s ňou opatrne. Uchováajte ju mimo dosahu detí.

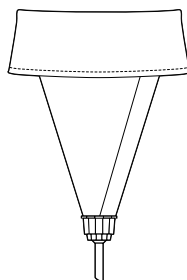
Používanie

- ▷ Súprava na prípravu pralínok slúži na prípravu pokrmov pre ľudí a z tohto dôvodu ju pred prvým použitím dôkladne vyčistite tak, ako je to opísané v kapitole „Čistenie“.
- ▷ Pripravte si pralinky podľa receptu.
- ▷ V závislosti od receptu si môžete pralinky vykrojiť pomocou vykrojačiek na pralinky alebo ich pomocou cukrárskeho vrečka naplniť do formičiek na pralinky.
- ▷ V závislosti od konzistencie pralínkovej hmoty môžete pralinky uchopiť špirálkou na namáčanie alebo vidličkou na namáčanie pralínok a ponoriť ich napríklad do tekutej čokolády.
- ▷ S cukrárskeym vrečkom môžete pralínkovú hmotu priamo vytlačiť do formičiek na pralinky alebo nimi ozdobiť už hotové pralinky. Súčasťou súpravy sú rôzne špičky na zdobenie.

Použitie cukrárskeho vrečka



1. Na cukrárske vrečko nasadíte želanú špičku na zdobenie.



2. Okraj cukrárskeho vrečka preložíte až do 2/3 a naplníte ho do polovice pralínkovou hmotou. Môžete použiť napríklad stierku na cesto. Zmes

prítom pretriasajte smerom nadol, aby nedošlo k tvorbe vzduchových bublínok.



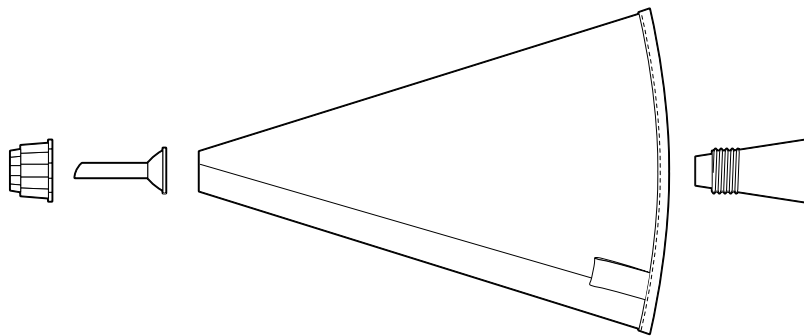
3. Okraj cukrárskeho vrečka opäť vyklopte a vrečko hore zatočte.
4. Na vytlačenie hmoty zatlačte zľahka na cukrárske vrečko.

- Cukrárske vrečko nie je vhodné na pevné cesto.

Čistenie

- ▷ Cukrárske vrečko sa dá prať, malo by sa však prať len ručne. Pred čistením odoberte z neho všetky umelohmotné diely.

- ▷ Všetky ostatné diely dôkladne opláchnite teplou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- ▷ Všetky diely - okrem cukrárskeho vrečka a formičiek na pralinky - sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadov.



Tipy ...

... na prípravu praliniiek

Pri príprave praliniiek sa vašej fantázii medze nekladú. Na začiatku prípravy praliniiek vám pomôžu nasledovné tipy:

- Skôr ako naplníte formičky na pralinky pralinkovou hmotou, môžete do nich vložiť napríklad oriešok.
- Formičky môžete naplniť aj v rôznych vrstvách. Týmto spojíte v jednej pralinke dve pralinkové hmoty.
- Medzi jednotlivé pralinkové vrstvy môžete vo formičke na pralinky vložiť rôzne prísady, ako napríklad oriešok, cornflakes alebo hrozienka.

... na čokoládovú polevu

Ako sa vám pralinky podaria, závisí aj vo veľkej miere od správnej čokolády.

Dodržujte nasledovné pokyny:

- Používajte podľa možnosti vždy čokoládu na prípravu tortovej polevy a nie bežne predávanú čokoládu. Čokoláda na prípravu tortovej polevy sa vyznačuje vyšším obsahom kakaa a je pri roztopení tekutejšia.
- Čokolády obsahujúce oriešky, krogant, jogurt a pod. nie sú vhodné. Tieto sa môžu pri roztopení rýchlo pripáliť.
- Doba roztopenia sa pohybuje v závislosti od druhu a množstva čokolády. Čokoládu vopred nastrúhajte, bude sa rýchlejšie topiť.

- Do horúcej čokolády nikde nelejte vodu.
- Ak je roztopená čokoláda príliš riedka, pridajte do nej o niečo viac čokolády.
- Na dosiahnutie lesklého povrchu pridajte 2 čajové lyžičky kakaového masla alebo kokosového tuku.
- Trochu škorice, čili papričiek, tekutej smotany alebo kávy môže tekutej čokoláde dodať osobitnú arómu.
- Vysokopercentný alkohol ako whisky alebo čerešňovica dajú pralinkám špecifickú chuť. Nepridávajte príliš veľa tekutiny, inak bude čokoláda príliš riedka.
- Takto roztopíte čokoládu na prípravu tortovej polevy: Čokoládu na prípravu tortovej polevy posekajte na malé kúsky, alebo postrúhajte a pridajte do misky z ušľachtilej ocele. Zohrejte hrniec s vodou (nesmie byť však úplne plný) a voda nesmie vriieť.

Hrniec odberte z varnej dosky a misku s tortovou polevou položte nad vodný kúpeľ. Miska by nemala stáť vo vode. Tortovú polevu zohrievajte pomaly za stáleho miešania pri teplote približne 35 °C. Správna teplota sa dá overiť perami - nemala by páliť. Takto získa tortová poleva pekný lesk. Prípadne môže byť potrebné vodu viackrát zohriať, až kým tortová poleva nedosiahne správnu teplotu, resp. si neudrží počas prípravy pralínok svoju teplotu. Pralinky, ktoré si želáte poliať pripravenou polevou, musia mať izbovú teplotu, aby poleva nepraskala.

- Ak je tortová poleva príliš horúca: Nechajte ju úplne vychladiť a stuhnúť. Až potom ju opäť zohrejte.

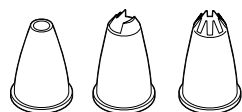
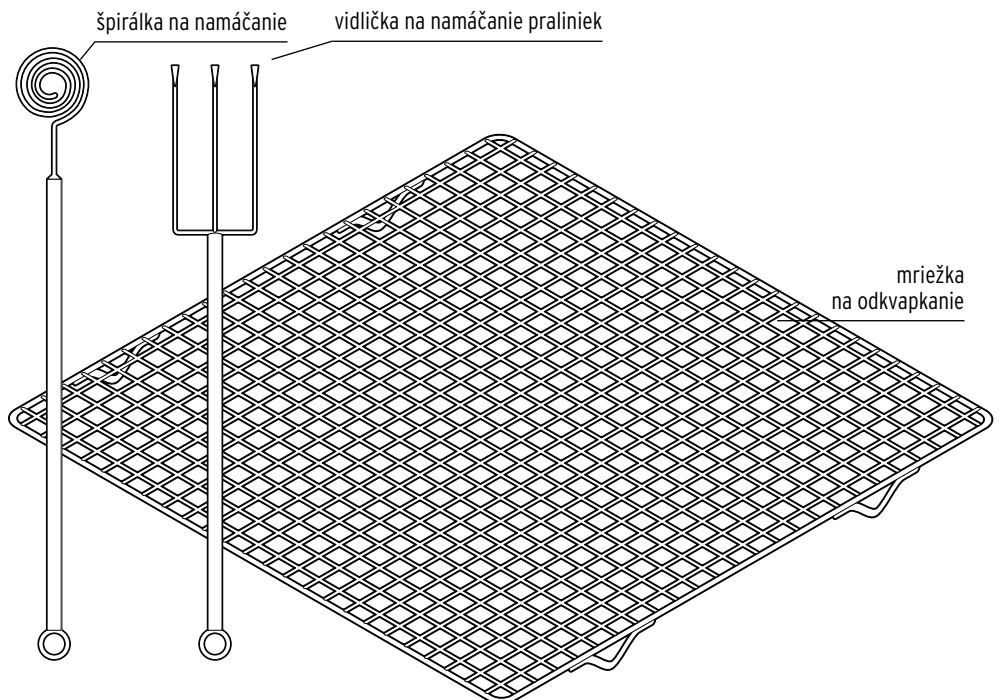


Číslo výrobku: SK 297 494

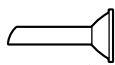
Made exclusively for:

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

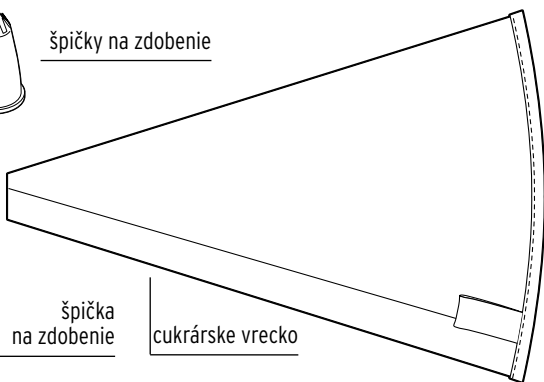
Prehľad (obsah balenia)



špičky na zdobenie

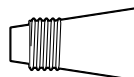


prevlečná matica

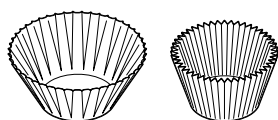


špička na zdobenie

cukrárske vrecko



umelohmotná rúrka



papierové a hliníkové formičky na pralinky



vykrajovačky na pralinky

Recepty

Pralinky s príchuťou Baileys

Prísady na pralinkovú hmotu

- 50 g tortovej polevy z mliečnej čokolády
- 100 g tortovej polevy z polohorkej čokolády
- 125 g práškového cukru
- 125 g masla
- 6 cl Baileys Irish Cream
- 6 PL kakaového prášku

Prísady na zdobenie

po 25 g tortovej polevy z mliečnej /polohorkej čokolády

Príprava

1. Maslo vyberte včas z chladničky a nechajte ho zmäknúť.
2. Nechajte roztopiť tortovú polevu na prípravu pralinkovej hmoty.
3. Maslo a práškový cukor vyšľahajte do penista ručným mixérom.
4. Postupne pridávajú kakaom, Baileys a následne primiešajte roztopenú tortovú polevu.
5. Na niekoľko minút odložte do chladu, až kým hmota nebude taká riedka. Potom pripravenú pralinkovú hmotu naplňte cukrárskym vreckom do formičiek na pralinky.
6. Cez noc nechajte stuhnúť v chladničke.
7. Čokoládu na prípravu tortovej polevy nechajte roztopiť a cukrárskym vreckom s jemnou špičkou na zdobenie ozdobte pralinky.

Marcipánové pralinky

Prísady na marcipánovú zmes

- 200 g mletých mandlí
- 3 kvapky horkej mandľovej arómy
- 200 g práškového cukru
- 2 PL ružovej vody (možné zakúpiť v lekárni)
- 1 PL kakaom
- 1 ČL brandy alebo vody

Prísady na zdobenie

100 g tortovej polevy z polohorkej čokolády
podľa chuti posekané lieskové orechy
práškový cukor na vyvaľkanie cesta

Príprava

1. Mandle zmiešajte s práškovým cukrom a pomelte ich úplne na jemno.
2. Hmotu vymiešajte ručne a pridávajú postupne ružovú vodu.
3. Hmotu vymiešajte spolu s kakaom a brandy (alebo vodou). Ak by bola marcipánová hmota príliš pevná, pridajte do nej pár kvapiek vody.
4. Marcipánovú hmotu vyvaľkajte s trochou práškového cukru na pravouholník.
5. Nechajte roztopiť tortovú polevu.
6. Z marcipánovej hmoty vykrojte pralinky, namočte ich do pripravenej tortovej polevy a nechajte ich následne vychladnúť na mriežke na odkvapkanie. Pred vychladením posypte posekanými lieskovými orechami.