



Súprava profesionálnych foriem na bábovku na pečenie viacposchodových koláčov

(sk) Informácia o výrobku a recepty

Číslo výrobku: 389 659

Nepriľnavá ochranná vrstva

3 formy na pečenie bábovky s rozdielnou veľkosťou majú nepriľnavú povrchovú vrstvu, ktorá umožňuje jednoduché vyberanie upečených korpusov z foriem. Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.

- ▷ Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré ani špicaté predmety. Nekrájajte koláče vo formách na pečenie.
- ▷ V prípade, že sa korpus predsa len mierne prilepil, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formy na pečenie vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Následne diely ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Formy na pečenie **nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu**.

Používanie

- ▷ Pred použitím dobre namažte formy na pečenie (napr. maslom, margarínom alebo neutrálnym jedlým olejom) a príp. aj poprášte malým množstvom múky.
- ▷ **Horúce formy na pečenie chytajte len kuchynskými rukavicami a pod.** Horúce formy na pečenie položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.

- ▷ B ábovky pred vyklopením nechajte vychladnúť vo formách na pečenie (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formami na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

Čistenie a uschovanie

- ▷ Formy na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**.
Formy na pečenie **nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu**.
- ▷ Formy na pečenie osušte ihneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.
- ▷ Na uschovanie môžete formy na pečenie priestorovo úsporne vložiť do seba. Formy na pečenie uskladnite v suchu.

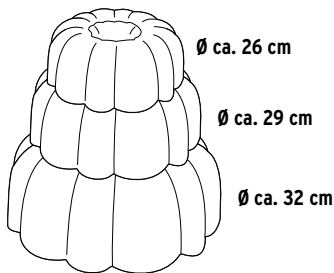


www.tchibo.sk/navody

Made exclusively for:

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

Viacposchodové koláče



Formy na pečenie, ktoré sú súčasťou súpravy, môžete používať jednotlivo alebo ich ľubovoľne navzájom kombinovať.

Jarná bábovková torta s 3 poschodiami

Prísady

na veľkú formu:

750 g mäkkého masla +
trocha masla na vymas-
tenie formy

600 g trstinového
cukru

3 balíčky vanilkového
cukru „Bourbon“

12 vajíčok (veľkosť M)

1050 g múky (T 550)

1/2 ČL soli

3 balíčky prášku do
pečiva

450 ml mlieka

na strednú formu:

500 g mäkkého masla +
trocha masla na vymas-
tenie formy

400 g trstinového
cukru

8 vajíčok (veľkosť M)

700 g múky (T 550)

2 štipky soli

2 balíčky prášku
do pečiva

300 ml mlieka

60 g kakaového prášku

2 PL pomarančového
likéru

na malú formu:

250 g mäkkého masla +
trocha masla na vymas-
tenie formy

200 g trstinového
cukru

1 balíček vanilkového
cukru „Bourbon“

4 vajíčka (veľkosť M)

350 g múky (T 550)

1 štipka soli

1 balíček prášku do
pečiva

150 ml mlieka

Okrem toho (na polevu a na dekoráciu):

250 g práškového cukru

2 PL sirupu z bazových kvetov, 1 PL vody

100 g posekaných pistácií

jedlé kvety (napr. bazové alebo nevädzové kvety)

Doba prípravy: cca 1 hodina 20 minút (plus čas pečenia a chladenia)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C ohrev zhora/zdola (teplotovzdušná rúra 160 °C). Všetky tri formy na pečenie trochu vymastite maslom.

Na naplnenie veľkej formy na pečenie vymiešajte kuchynským mixérom vo veľmi veľkej mise mäkké maslo s trstinovým a vanilkovým cukrom na krém, kým sa cukor nerozpustí. Následne postupne pridávajte po jednom vajíčka a hmotu vymiešajte na bielu penu.

Potom len krátko primiešajte múku, soľ, prášok do pečiva a mlieko, kým sa všetko rovnomerne nezmieša.

Tip: Aby to bolo trochu pohodlnejšie, môžete množstvá rozdeliť aj do dvoch misiek a pripraviť postupne.

Nalejte cesto do veľkej formy na pečenie a pečte na rošte na stredovej koľajničke cca 75 minút. Zapichnutím drevenej špajdle vykonajte skúšku upečenia. Ak sa na drevenú špajdlú už nenalepí žiadne cesto, nechajte bábovku vychladnúť vo forme na kuchynskej mriežke.

Následne spracujte prísady **na naplnenie strednej formy na pečenie** podľa postupu opísaného pri veľkej forme na pečenie. Nalejte cesto do strednej formy na pečenie a pečte na rošte na stredovej koľajničke cca 60 minút. Po úspešnej skúške špajdlou nechajte takisto vychladnúť vo forme na kuchynskej mriežke.

Na naplnenie malej formy na pečenie zmiešajte prísady podľa postupu popísaného vyššie, nalejte cesto do formy na pečenie a pečte na rošte na strednej priečke cca 45 minút. Po úspešnej skúške špajdlou nechajte takisto vychladnúť vo forme na kuchynskej mriežke.

Vychladnuté bábovky opatrne vyklopte z foriem na pečenie a potom podľa veľkosti poukladajte na seba na servírovacej doske.

Na polevu najemno vymiešajte práškový cukor so sirupom z bazových kvetov a 1 PL vody a prelejte ponad bábovkovú vežu.

Hneď posypte posekanými pistáciami a na servírovanie ozdobte jedlými kvetmi.

Šťavnatá mrkvová bábovka s limetkovo-syrovým krémom

Prísady na malú formu (Ø cca 26 cm)

na cesto:

600 g mrkvy
1 chemicky neošetrený citrón
150 g mäkkého masla + trocha masla
na vymastenie formy
200 g trstinového cukru
1 balíček vanilkového cukru
„Bourbon“
8 vajíčok (veľkosť M)
600 g mletých mandlí
1 ČL škorice
1 štipka soli
1/2 balíčka prášku do pečiva

na krém:

50 g celých lieskových orechov
20 g trstinového cukru
1 chemicky neošetrená limetka
40 g mäkkého masla
200 g čerstvého smotanového syra
100 g práškového cukru

Doba prípravy: cca 45 minút (plus čas pečenia a chladenia)

Príprava

Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C ohrev zhora/zdola (teplovzdušná rúra 160 °C). Malú formu na pečenie bábovky trocha natrite maslom.

Mrkvy umyte, ošúpte a najemno nastrúhajte. Citrón dôkladne umyte, utrite dosucha a kôru takisto veľmi najemno nastrúhajte.

Na prípravu cesta dajte do misky mäkké maslo s trstinovým a vanilkovým cukrom a vymiešajte kuchynským mixérom na krém, kým sa cukor nerozpustí. Postupne po jednom pridávajte vajíčka a vyšľahajte do peny.

Následne krátko vmiešajte pomleté mandle, nastrúhané mrkvy, postrúhanú citrónovú kôru, škoricu, soľ a prášok na pečenie.

Cesto ihneď nalejte do formy na pečenie a pečte na rošte na stredovej koľajničke cca 45 - 60 minút. Zapichnutím drevenej špajdle vykonajte skúšku upečenia. Ak sa na drevenú špajdlu už nenalepí žiadne cesto, nechajte bábovku krátko vychladnúť vo forme na kuchynskej mriežke. Potom vyklopte na kuchynskú mriežku a nechajte úplne vychladnúť.

Na prípravu krému nahrubo nasekajte lieskové orechy, trstinový cukor nechajte skaramelizovať v panvici s povrchovou úpravou a primiešajte lieskové orechy. Hmotu dajte na papier na pečenie a nechajte vychladnúť.

Zatiaľ si v horúcej vode umyte limetku, utrite do sucha, kôru nastrúhajte najemno a vytlačte šťavu. Spolu s čerstvým smotanovým syrom, maslom a práškovým cukrom vymiešajte v miske. Ako povrchový krém natrite na mrkvový koláč. Rozlámte krokant s lieskovými orechmi a posypte ním krém.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené