



Formičky na minibábovky

Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Formičky na minibábovky zo silikónu sú extrémne pružné s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie báboviek z formičiek – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Formičky na minibábovky sú potravinársky nezávadné, sú odolné proti sálavému teplu a chladu, tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a súčasne ich môžete umývať v umývačkách riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Formičky na minibábovky sú vhodné na použitie pri teplotách od -40 °C do +200 °C.
- Formičky na minibábovky sú určené len na použitie v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie, resp. mikrovlnnej rúry.
- Nekrájajte pokrmý vo formičkách a nepoužívajte žiadne ostré predmety.
Tým poškodíte formičky na minibábovky.
- Neumiestňujte formičky do otvoreného plameňa, na varnú dosku alebo na dno rúry na pečenie.
- Formičky na minibábovky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formičiek na minibábovky. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formičiek.
- Materiál formičiek na minibábovky môže skrátiť dobu pečenia až o 20% pri používaní vašich osvedčených receptov. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

Pred prvým použitím

- ▷ Formičky na minibábovky vyčistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
 - ▷ Následne vytrite vnútro formičiek neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- Formičky na minibábovky pred ich plnením vždy vypláchnite studenou vodou.
- Vymastenie formičiek je potrebné len ...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po čistení v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formičky na ňu postavte ešte pred ich plnením.
Uľahčíte si prenášanie.
- Minibábovky pred ich vyklopením z formičiek nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút.
Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi minibábovkami a formičkami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formičky vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Minibábovky

Prísady na cca 18 formičiek na pečenie

cca 40 min. príprava (bez vychladenia) | cca 1 hod. odležanie

15-20 min. pečenie

50 g	hrozienok	1 štipka soli
1 PL	rumu	1/2 ČL nastrúhanej kôry
200 g	múky	biocitrónu
20 g	kvasníc (1/2 kocky)	50 g posekaných mandlí
60 ml	vlažného mlieka	olúpané mandle
80 g	cukru	múka na spracovanie
2	vajíčka	tuk na vymastenie formy
100 g	masla	práškový cukor na posypanie

Príprava

1. Hrozienka marinujte v rume podľa chuti.
2. Nasypte múku na cesto do misy a v strede vytlačte priehlbínu. Nadrobte kvasnice, pridajte 3 PL vlažného mlieka, 1 ČL cukru a zmiešajte s trochou múky z okrajov.
3. Cesto prikryte utierkou a nechajte nakysnúť na teplom mieste 15 min. (napr. na kúrení, v rúre vyhriatej na 50 °C a následne vypnutej, v teplej miestnosti). Cesto by malo zdvojnásobiť svoju veľkosť a malo by sa tvoriť veľa vzduchových bublín.
4. Do kvásku pridajte zvyšné vlažné mlieko, zvyšný cukor, vajíčka, maslo nastrúhané na stružliny, väčšiu štipku soli a citrónovú kôru. Zamiešajte hrozienka a posekané mandle. Vymieste cesto hnetacími metličkami ručného mixéra. Nechajte cesto nakysnúť zakryté na teplom mieste po dobu cca 30 minút na dvojnásobnú veľkosť.
5. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (pri cirkulácii vzduchu na 180 °C).

Formičky vymastite a pridajte na ich rebrované dno celé mandle. Cesto krátko premiešajte, vložte do formičiek a nechajte vykysnúť cca 20 min., až kým nedosiahne okraj formičiek.

6. Minibábovky pečte v rúre (stredná poloha) približne 15-20 min. Nechajte vychladnúť, vyklopte z formičiek a posypte práškovým cukrom.

Koláčiky Savarin s bobuľovitým ovocím

Prísady na cca 18 formičiek na pečenie

cca 45 min. príprava | 1 hod. 15 min. odležanie | 10-15 min. pečenie

Na cesto:

170 g múky
10 g kvasníc (1/4 kocky)
60 ml vlažného mlieka
30 g cukru
2 vajčička
80 g masla
1 štipka soli

Okrem toho:

80 g cukru
40 ml rumu
80 g marhuľového džemu
250 g čerstvého bobuľovitého ovocia
100 ml vody

múka na spracovanie

tuk na vymastenie formičiek

Príprava

1. Nasypte múku na cesto do misy a v strede vytlačte priehlbínu. Nadrobte kvasnice, pridajte 3 PL vlažného mlieka, 1 ČL cukru a zmiešajte s trochou múky z okrajov.
2. Cesto prikryte utierkou a nechajte nakysnúť na teplom mieste 15 min. (napr. na kúrení, v rúre vyhriatej na 50 °C a následne vypnutej, v teplej miestnosti). Cesto by malo zdvojnásobiť svoju veľkosť a malo by sa tvoriť veľa vzduchových bublín.

3. Do kvásku pridajte zvyšné vlažné mlieko, zvyšný cukor, vajčka, maslo nastrúhané na stružliny a soľ. Vymiešajte cesto hnetacími metličkami ručného mixéra. Nechajte cesto nakysnúť zakryté na teplom mieste po dobu cca 25-30 minút na dvojnásobnú veľkosť.
4. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (pri cirkulácií vzduchu na 180 °C). Formičky vymastite. Nakysnuté cesto naplňte, nechajte ďalších 30 min. vykysnúť na teplom mieste. Koláčiky pečte v rúre (stredová poloha) približne 10-15 min. Medzičasom prevarte cukor so 100 ml vody, nechajte vychladnúť a primiešajte rum.
5. Čerstvo upečené koláčiky nechajte vo formičkách vychladnúť a vyklopte na hlboký tanier. Polejte rumovo-cukrovou polevou a nechajte ju preniknúť. Džem zohrejte, vymiešajte do hladka a natrite na koláčiky. Bobuľovité ovocie opláchnite, osušte a naplňte ním koláčiky Savarin.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

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

Číslo výrobku: SK 301 715