



Formy na pečenie madleniek

(sk) Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci!

Formy na pečenie madleniek sú extrémne pružné a majú neprilhavú povrchovú úpravu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie madleniek - spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie priehlbínok.

Formy na pečenie madleniek zo silikónu sú potravinársky neškodné, 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 umývačke riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Formy na pečenie sú vhodné pre rozsah teplôt od -20 °C do +200 °C.
- Formy na pečenie 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.
- Pri používaní v horúcej rúre chytajte formy na pečenie len v kuchynských rukaviciach a pod.
- Nekrájajte pokrmy vo formách na pečenie a nepoužívajte žiadne ostré predmety.
Tým formy na pečenie poškodíte.
- Neumiestňujte formy na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, alebo na dno rúry na pečenie.
- Formy na pečenie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu foriem na pečenie. Nie sú zdraviu škodlivé, ani neovplyvňujú kvalitu alebo funkciu foriem na pečenie.

- Materiál foriem na pečenie môže skrátiť čas pečenia až o 20 %, ak použijete svoje známe recepty. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.
-

Pred prvým použitím

- Formy na pečenie čistite horúcou vodou s trochou čistiacего prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiacе prostriedky ani ostré predmety.
 - Následne vytrite vnútro foriem na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite formy na pečenie studenou vodou.
 - Vymastenie je potrebné len...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po čistení v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
 - Vyberte mriežku z rúry na pečenie a položte na ňu formy na pečenie ešte pred naplnením priehlbínok. Uľahčíte si prenášanie.
-

- Madlenky pred ich vyklopením z formy na pečenie nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi madlenkami a formami na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Madlenky

Na približne 28 kúskov

Doba prípravy cca 20 - 25 min.

Prísady

- 50 g margarínu alebo masla
- 50 g pšeničnej múky
- 40 g cukru
- 1 stredne veľké vajce
- 10 - 20 ml čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy (1/2 citróna)
- 10 ml medu
- 20 g mletých mandlí
- 1 štipka noža prášku do pečiva

Na ozdobu (podľa želania)

- práškový cukor, poleva a/alebo posýпка

Príprava

1. Do misky dajte vajce, med, cukor a citrónovú šťavu a zmixujte.
2. Margarín alebo maslo zohrejte, aby bolo tekuté.
3. Za stáleho miešania pridajte mandle, múku, prášok do pečiva a tekutý margarín alebo maslo.
4. Cesto vložte do chladničky na približne 20 minút.
5. Medzitým predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola).
6. Vychladnuté cesto rozdeľte na formy na pečenie. Priehlbinky by mali byť naplnené tesne pod okraj.
7. Madlenky pečte v rúre približne 8 - 10 minút (do zlatista).
8. Madlenky nechajte vychladnúť približne 10 minút a potom ich opatrne vyberte z priehlbínok.
9. Madlenky potom môžete podľa potreby ozdobiť, napríklad práškovým cukrom alebo (citrónovou) polevou a posýpkou.

Číslo výrobku: 678 259

Made exclusively for:

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