

# Podložka na pečenie škoricových hviezd

## Vážení zákazníci,

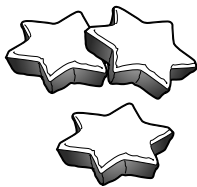
pečenie perfektne vytvarovaných škoricových hviezd nebolo ešte nikdy také jednoduché: Silikónová podložka na pečenie škoricových hviezd je extrémne flexibilná a má úpravu proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie škoricových hviezd z foriem na pečenie.

Podložka na pečenie je vhodná na použitie s potravinami, vykazuje odolnosť proti teplotám do +200 °C a môžete ju umývať v umývačke riadu.

Aby ste si súpravu na pečenie mohli ihneď vyskúšať, pripravili sme vám hneď aj recept.

Želáme vám veľa radosti pri pečení!

**Váš tím Tchibo**



---

**Číslo výrobku: 665 524**







---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

## Dôležité upozornenia

-  +200°C  
-20°C Podložka na pečenie je určená pre rozsah teplôt -20 až +200 °C.
- Pri používaní podložky na pečenie v horúcej rúre chytajte podložku len v rukaviciach na pečenie a pod.
-   Neumiestňujte podložku na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte pokrmy v podložke na pečenie, resp. v hviezdicových priehlbniach a nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Podložka na pečenie sa tým poškodí.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite podložku na pečenie a podložku so šablónou horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  Podložku na pečenie a podložku so šablónou môžete umývať aj v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
-  Podložka na pečenie sa hodí na použitie v mrazničkách a mraziacich boxoch. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom!
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu podložky na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu podložky na pečenie.

---

## Pred prvým použitím

- ▷ Vyčistite podložku na pečenie a podložku so šablónou horúcou vodou a trochu čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani ostré predmety. Podložky môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- ▷ Následne natrite hviezdicové priehlbiny podložky na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

## Používanie

- ▷ Pred každým naplňaním vypláchnite hviezdicové priehlbiny podložky na pečenie studenou vodou.
- ▷ Prípadne zľahka vytrite hviezdicové priehlbiny podložky na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
- ▷ Vyberte mriežkový rošt z rúry a položte na neho podložku na pečenie, skôr ako naplníte hviezdicové priehlbiny. Uľahčíte si prenášanie.
- ▷ Pomocou lyžice natlačte cesto do cípov hviezdicových priehlbín, vďaka čomu budú vaše škoricové hviezdy rovnomerne vyzerať.
- ▷ Podložku so šablónou použite na naniesenie cukrovej peny. Pred uložením podložky na pečenie do rúry na pečenie odstráňte podložku so šablónou.
- ▷ Pred vyberaním škoricových hviezd z hviezdicových priehlbín nechajte podložku na pečenie vychladnúť na mriežke. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi škoricovými hviezdami a podložkou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Podložku na pečenie a podložku so šablónou vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

### Užitočné tipy

V závislosti od druhu rúry môže byť výsledok pečenia rôzny. Vyskúšajte prípadne trochu vyššie nastavenie teploty a priebežne kontrolujte výsledok pečenia.

Šľahajte hmotu z vaječných bielkov na topping podľa možnosti tak dlho, kým nebude hmota pekne hustá. Takto docielite po pečení pekný výsledok.

Pečenie škoricových hviezd si vyžaduje aj od zručných pekárov škoricových hviezd trochu jemnosti. Majte trochu trpezlivosti - každým ďalším pečením budú vaše škoricové hviezdy lepšie. Cvik robí majstra!

## Recept na škoricové hviezdy

na cca 24 ks | 1 hod. príprava | 15 min. pečenie | 80 kcal každý kúsok  
**Potrebujete: silikónovú podložku na pečenie a podložku so šablónou na 24 škoricových hviezd**

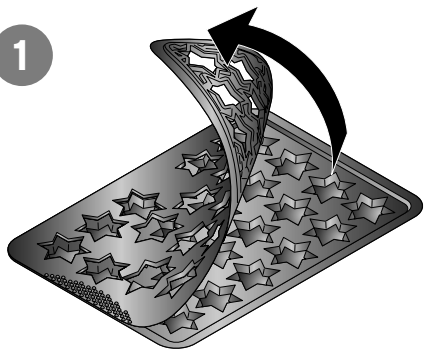
### Prísady

2 bielka	200 g mletých mandlí
1 štipka soli	(na polovicu so šupkou a blanšírované)
150 g práškového cukru	1 zarov. ČL mletej škorice
1/2 ČL čerstvej citrónovej šťavy	1 štipka mletých klinčekov

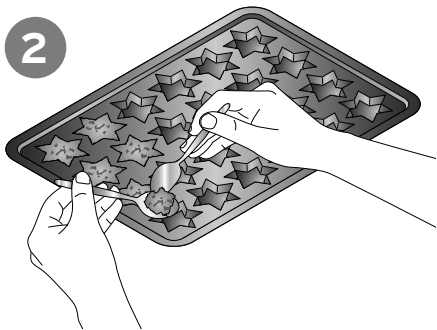
### Príprava

1. Vaječné bielka a soľ vyšľahajte metličkou ručného mixéra na hustý sneh. Pomaly za stáleho miešania prisypujte práškový cukor. Pridajte citrónovú šťavu a ďalej šľahajte, kým nevznikne **hustá hmota**. Potom odoberte 3 - 4 PL snehu z bielkov a odložte bokom na glazúru.
2. Mandle zmiešajte s mletou škoricom a mletými klinčkami. Mandľovú zmes opatrne primiešajte do snehu z bielkov a hmotu spracujte na dobre tvarované cesto.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 150 °C (ohrev zhora/zdola, teplovzdušná rúra: 130 °C). Hviezdicové priehlbiny podložky na pečenie dobre namažte olejom. Pomocou navlhčenej čajovej lyžičky rozdeľte cesto do hviezdicových priehlbín a zahlad'te. Pritom dbajte na to, aby cesto zabehlo až do špicov hviezdicových priehlbín.
4. Položte podložku so šablónou a odloženú hmotu z vaječných bielkov pomocou noža, lopatky a pod. rovnomerne **tenko** a presne rozdeľte na hviezdy z cesta. Podložku so šablónou **pred** pečením znova odoberte.
5. Škoricové hviezdy pečte v rúre na pečenie na strednej koľajničke cca 15 min. Hviezdy by mali zostať celkom svetlé. Podložku na pečenie odoberte z rúry a škoricové hviezdy potom nechajte v nich úplne vychladnúť. Vychladené škoricové hviezdy následne opatrne uvoľníte z hviezdicových priehlbín.

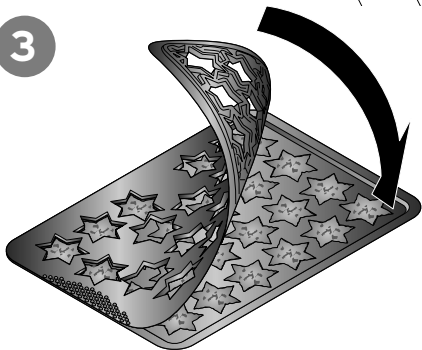
1



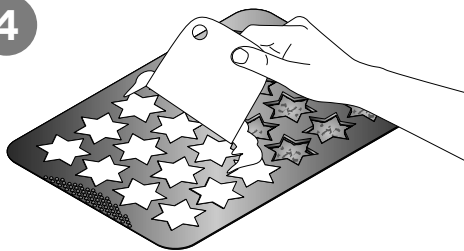
2



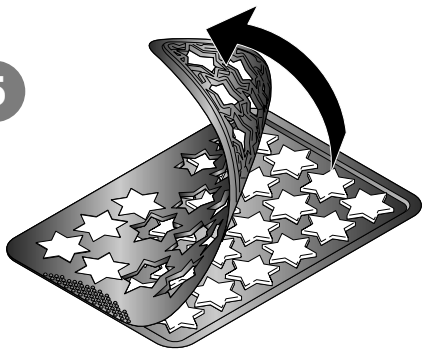
3



4



5



6

