



Formy na pečenie tartelette

Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci!

Pomocou odnímateľného dna môžete koláčiky veľmi jednoducho uvoľniť z formy. Takto sa vám koláčiky podaria lepšie a môžete ich naservírovať na peknom tanieri.

V tomto liste nájdete tiež recept, aby ste vašu formu na pečenie tartelette mohli hneď vyskúšať.

Želáme vám veľa radosti pri jej používaní a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

Formy na pečenie tartelette sú vhodné iba na použitie v rúre na pečenie pri teplote do +200 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!

S horúcimi formami na pečenie zaobchádzajte opatrne. V každom prípade použite kuchynské rukavice. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**

Nepriľhavá vrstva

Formy a dná sú ošetrené kvalitnou nepriľhavou vrstvou na jednoduché vyberanie pečiva.

Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

Na ochranu nepriľhavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety a tiež vo formách na pečenie tartelette nekrájajte žiadne potraviny.

Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.

Pred prvým použitím

Formy a dná vyčistite horúcou vodou s trochou čistiacieho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky.

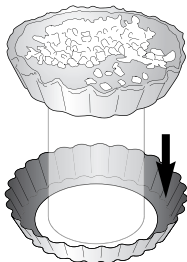
Formy a dná nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

Pred použitím formy a dná vymastite trochou masla alebo margarínu. Prípadne ich dodatočne vysypte múkou.

Dno vždy položte na otvor vo forme. Pri napĺňaní cesta dbajte na to, aby sa dno neposunulo.

Pred vyberaním tartelette z foriem ich nechajte aj s formami vychladnúť. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi tartelette a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.



Pri vyberaní tartelette postavte formu na valcovitý predmet, ktorého priemer je menší ako otvor v dne. V prípade potreby tarte na okrajoch uvoľnite stierkou na cesto s gumeným jazýčkom a pod. a okraj formy opatrne stiahnite nadol.

Následne opatrne nadvihnite tartelette z dna formy stierkou na cesto. Formy a dná vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Formy a dná ihneď po opláchnutí osušte a uschovajte ich suché.

Koláčik s bobuľovitým ovocím

Prísady na 4 formy na tartelette

250 g múky
60 g cukru
1 štipka soli
1 žĺtok
125 g studeného masla
2 PL studenej vody

čerstvé bobuľovité ovocie na obloženie
tuk a múku na vymastenie formy

Príprava

1. Vyšľahajte žĺtok s vodou.
2. Zmiešajte múku, cukor, soľ, maslo a vajíčkovú zmes a vypracujte hladké cesto.
3. Cesto rozdeľte na štyri časti a vložte ho na cca 30 minút do chladničky, aby vychladlo.
4. Rúru na pečenie predhrejte na 160 °C (s cirkuláciou vzduchu).
5. Formy a dná namastite trochou margarínu alebo masla a v prípade potreby ich vysypte trochou múky.
6. Formy vyložte cestom a drevenou paličkou doňho niekoľkokrát pichnete, aby sa počas pečenia nedvíhalo.
7. Koláčiky pečte v strednej polohe rúry na pečenie cca 15-20 minút.

8. Koláčiky nechajte vychladnúť a popísaným spôsobom ich vyberte z formy.
9. Pripravte vanilkový puding a rozdeľte ho na koláčiky.
10. Umyte bobuľovité ovocie a dobre ho vysušte.
11. Poukladajte toto ovocie na koláčiky.

Dobrá chuť!

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

Číslo výrobku: SK 302 156

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