



Okrúhle formy na pečenie

 Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

vo vašich nových okrúhlych formách na pečenie môžete piecť lahodné tarteletky a kiš. Sú vhodné aj na vykrajovanie dna tarteletiek.

Perforácia zabezpečuje optimálnu cirkuláciu vzduchu. Vďaka tomu je výsledok pečenia mimoriadne chrumkavý a rovnomerný.

Okrúhle formy na pečenie sú vhodné len na pevné cestá, ktoré nemôžu pretiecť cez perforáciu. Sú žiaruvzdorné do max. 230 °C.

Aby ste mohli hneď začať, v tomto návode nájdete chutný recept.

Želáme vám veľa spokojnosti a úspechov pri pečení s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Okrúhle formy na pečenie sú vhodné iba na použitie v rúre na pečenie pri teplote do +230 °C.
- Okrúhle formy na pečenie sú vhodné na **pevné** cestá ako je krehké, krehké maslové a lístkové cesto.
- Pred prvým použitím a po každom použití okrúhle formy vyčistite horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Okrúhle formy sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
- Pri pečení alebo čistení nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety. V okrúhlych formách nekrájajte pečené pokrmy.
- Pred použitím vymastite formy na pečenie trochou masla alebo margarínu. Uistite sa, že povrch nie je citlivý a ľahko sa čistí, pretože na pracovnej ploche sa môžu objaviť škvrny. Prípadne použite podložku.
- Počas pečenia položte pod okrúhle formy papier na pečenie alebo trvalú podložku na pečenie.
- Pracovnú plochu si vysypte múkou, cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti, rozvalkajte ich a pomocou okrúhlych foriem na pečenie vykrojte dná. Dná položte na plech a okolo každého umiestnite okrúhlu formu.

Zvyšok cesta použite na okraj a jemne ho vtlačte do okrúhlych foriem na pečenie, kým sa nevytvorí rovnomerný okraj a formy nebudú rovnomerne vystlané cestom.

- **Horúce okrúhle formy chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod.**

Horúce okrúhle formy položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.

- Pred vyberaním hotového koláča z okrúhlych foriem nechajte formy, ako aj koláč trochu vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a okrúhlymi formami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- V prípade, že sa pečivo predsa mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod. Pri vyberaní postupujte **veľmi opatrne**, pretože chrumkavé cesto sa ľahko láme.
- Okrúhle formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta môžete z dierok perforácie odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**. Okrúhle formy na pečenie osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.

- Drobné častice hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košíkov na príbory sa usadzujú hlavne na kovových častiach a najprv sú viditeľné ako hrdzavý flák. Odstráňte tieto fláky čistiacim prostriedkom na kovy, aby ste predišli ďalšiemu rozširovaniu.
- Okrúhle formy uskladnite v suchu.

Jahodové tarteletky

na 4 okrúhle formy (Ø cca 9 cm)

príprava: 1 hod. | chladnutie: 30 min.

pečenie: 25 min

Prísady

Na krehké cesto

- 100 g múky
- 30 g mletých mandlí
- 30 g cukru
- 1 malá štipka soli
- 1 žĺtok (M)
- 80 g studeného masla
- maslo na vymastenie foriem
- sušené strukoviny na „slepé“ pečenie

Na náplň

- 1,5 plátku bielej želatíny
- 250 g jahôd
- 85 g syra mascarpone
- 40 g práškového cukru
- 1/2 PL čerstvo vytlačenej citrónovej šťavy
- 70 ml smotany
- 50 g jahodového lekváru (bez kúskov ovocia)

Okrem toho:

múka na spracovanie, práškový cukor na posypanie, papier na pečenie na „slepo“

Príprava

1. Preosejte múku na pracovnú plochu a v strede vytlačte priehlbínu. Pridajte do nej mandle, cukor, soľ a žltok. Po okrajoch poukladajte hoblíky masla. Rýchlo vymiešajte všetky prísady smerom od okraja na vláčne cesto. Zaviňte cesto do fólie na uchovanie čerstvosti a uložte ho do chladu na cca 30 min.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora/zdola; teplovzdušná rúra: 180 °C). Okrúhle formy na pečenie vymastite. Cesto rozdeľte na 4 rovnaké diely, pracovnú plochu vysypte múkou, diely rozvaľkajte, vykrajujte pomocou okrúhlych foriem a položte ich na plech vyložený papierom na pečenie.

Okolo každého dna položte okrúhlu formu, zvyšok cesta použite na okraj a opatrne ho vtlačte do dormy, kým sa nevytvorí rovný okraj a okrúhle formy nebudú rovnomerne vystlané cestom.

Na cesto položte papier na pečenie a zaťažte ho sušenými strukovinami.

V rúre na pečenie (stredná koľajnička) pečte do zlatista 20 - 25 min.

Odstráňte papier na pečenie a strukoviny. Tartaletky nechajte vychladnúť.

3. Medzitým nechajte mäknúť želatínu v studenej vode cca 5 min. Poumývajte jahody, osušte a očistite ich.

Dve tretiny jahôd odložte nabok, zvyšné rozmixujte na pyrė. Vymieste jahodové pyrė, mascarpone a práškový cukor dohladka. Zohrajte citrónovú šťavu. Pridajte namočenú želatínu a rozpustite ju. Primiešajte trochu krému z mascarpone a túto zmes zmiešajte so zvyšným krémom. Odložte krém z mascarpone na 20 - 30 min do chladu, kým trochu nezhustne. Vyšľahajte smotanu do tuha a primiešajte ju.

4. Tartaletky potrite ovocným lekvárom. Potrite ich krémom z mascarpone a zatlačte doň jahody, ktoré ste predtým odložili nabok.

5. Dokončené tarteletky uložte na cca 2 hodiny do chladu.

Pred podávaním posypte tarteletky práškovým cukrom.

Tip: Tarteletky z krehkého cesta môžete napiecť už niekoľko dní vopred, nechajte ich vychladnúť a uložte ich do vzduchotesne zatvorenej dózy.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu

pre spoločnosť Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,

Mníchov

Všetky práva vyhradené.

Číslo výrobku: 678 242

Made exclusively for:

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