



Fazule na pečenie

sk Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci!

Aby ste si keramické fazule na pečenie mohli ihneď aj vyskúšať, nájdete tu chutný recept.

Želáme vám veľa radosti a úspechu pri pečení!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

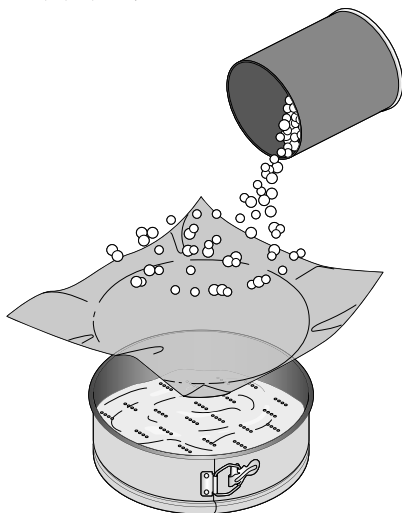
- Keramické fazule na pečenie sú určené na tzv. „slepé pečenie“, to znamená na zaťaženie cesta počas pečenia. Zabraňujú tvorbe vzduchových bublín a zmršťovaniu korpusu a zabezpečujú optimálne rozloženie tepla.
- „Slepé pečenie“ sa používa predovšetkým vtedy, keď je potrebné predpiecť korpus pred jeho plnením alebo obložením. Predpečenie zabráni prevlhčeniu cesta, alebo jeho deformácie.
- V závislosti od receptu sa korpus následne dopečie s plnkou alebo zostane vo forme na vychladnutie.
- Keramické fazule na pečenie sú odolné voči teplotám do +230 °C.

- Udržujte mimo dosahu detí! Výrobok nie je detská hračka! Deti majte pod dozorom, aby ste zabránili tomu, že sa budú s výrobkom hrať. Výrobok uschovávajte na mieste neprístupnom pre deti.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite keramické fazule na pečenie teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Pred uschovaním, resp. pred používaním ich úplne osušte. Keramické fazule na pečenie nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Keramické fazule na pečeni odporúčame uschovať v plastovom vrecku v dóze.
- Keramické fazule na pečenie sú pri odstraňovaní po slepom pečení veľmi horúce. Postupujte opatrne a používajte kuchynské rukavice. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Pred čistením nechajte keramické fazule na pečenie úplne vychladnúť.

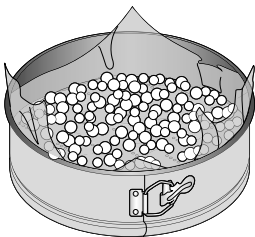
Používanie



1. Formu vyložte cestom a vidličkou ho párkrát poprepichujte.



2. Na cesto položte papier na pečenie a zaťažte ho keramickými fazuľami.



3. Cestový korpus upečte podľa receptu.
 4. Odstráňte fazule a papier na pečenie.
-

Recept

„Jogurtové tarte s bobuľovým ovocím“

Okrem prísad budete potrebovať:

- ručný mixér s hákmi na miesenie
- formu na tarte alebo tortovú formu
- cca 500 g keramických fazúľ na „slepé“ pečenie
- papier na pečenie

Prísady na krehké cesto:

- 250 g múky
- 70 g cukru
- štipka soli
- 1 vajce (veľkosť M)
- 125 g studeného masla

Prísady na obloženie:

- 250 g čučoriedok
- 400 g bieleho jogurtu
- 250 g malín
- 100 g tvarohu
- 3 PL mletých mandlí
- 2 PL škrobovej múky
- 1 špička noža mletej škorice
- dreň vanilkového struku
- 4 vajcia
- 2 PL cukru

Príprava

1. Múku a cukor zmiešajte so štipkou soli. Pridajte maslo nakrájané na kúsky a 4 PL studenej vody. Vymiešajte ručným mixérom.
2. Krehké cesto ručne vymieste do hladka, zaviňte do fólie a odložte na cca 30 minút do chladničky.
3. Po vychladnutí cesto vyberte z chladničky a na pomúčenej pracovnej doske ho vyvaľkajte do okrúhleho tvaru, o niečo väčšieho ako je forma na tarte alebo tortová forma.
4. Vymastite formu a vysypte ju múkou.
5. Formu vyložte cestom a okraje cesta mierne na formu popritláčajte.
6. Vidličkou cesto párkrát poprepichujte, na cesto položte papier na pečenie a zaťažte ho keramickými fazuľami.

7. Korpus pečte v predhriatej rúre pri 180° C cca 10 - 15 minút.
8. Z upečeného korpusu odstráňte papier a fazule na pečenie.
9. Pred obložením korpus nechajte úplne vychladnúť, aby si zachoval stabilitu.
10. Bobuľové ovocie umyte, očistite, preberte a nechajte odkvapkať.
11. Mandle zmiešajte so škoricou a zmesou posypte korpus.
12. Poukladajte naň bobuľové ovocie (zopár kúskov si nechajte na ozdobu).
13. Zmiešajte vajcia, škrobovú múku, tvaroh, jogurt, dreň vanilky a zmes ochuťte cukrom.
14. Krém nalejte na ovocie a rozotrite do hladka.
15. Pečte v predhriatej rúre (200 °C; stredná mriežka) cca 30 minút, koláč vyberte, nechajte vychladnúť a podľa chuti ozdobte čerstvým bobuľovým ovocím.

Vyhlasenie o zhode

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Backbohnen, Keramik Baking beans, ceramic
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	615177

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
---	---

Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV)
German Commodity Ordinance (BedGgStV)

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
28.08.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb

Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben

Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel

Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
and Food
Überseering 18
22297 Hamburg

Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 615 177