

Podložka na pečenie škoricových hviezd

Vážení zákazníci!

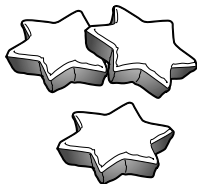
Pečenie perfektne vytvarovaných škoricových hviezd nebolo ešte nikdy tak jednoduché: Silikónová podložka na pečenie škoricových hviezd je extrémne flexibilná a má úpravu proti prilepeniu. Škoricové hviezdry sa dajú uvoľniť mimoriadne jednoducho - masenie tukom nie je spravidla potrebné.

Podložka na pečenie je vhodná na použitie s potravinami, vykazuje odolnosť proti teplotám do +230 °C a môžete ju umývať v umývačke riadu.

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







Želáme vám veľa radosti pri pečení!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia

-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -30°C Podložka na pečenie je určená pre rozsah teplôt -30 až $+230^{\circ}\text{C}$.
- Pri používaní podložky na pečenie v horúcej rúre na pečenie 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 na podložke na pečenie, resp. v hviezdicových priehlbínach a nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Poškodíte tak podložku na pečenie.
- 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 agresívne 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 nemá vplyv na kvalitu a funkciu podložky na pečenie.

Pred prvým použitím

- ▷ Podložku na pečenie a podložku so šablónou vyčistite horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani špicaté predmety. Obe podložky môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
 - ▷ Následne vytrite hviezdicové priehlbiny podložky na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- ▷ Pred každým napíňaním vypláchnite hviezdicové priehlbiny podložky na pečenie studenou vodou.
- ▷ Prípadne zľahka vytrite hviezdicové priehlbiny podložky na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
- ▷ Vyberte mriežku z rúry na pečenie a podložku na pečenie postavte na ňu ešte pred naplnením hviezdicových priehlbín. Uľahčíte si prenášanie.
- ▷ Pomocou lyžičky zatlačte cesto až do špicov hviezdicových priehlbín, aby boli vaše škoricové hviezdy po upečení pekné rovnomerné.
- ▷ Podložku so šablónou použite len 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

Výsledok pečenia závisí od typu vašej rúry na pečenie. Vyskúšajte prípadne nastaviť o niečo vyššiu teplotu a škoricové hviezdy priebežne kontrolujte.

Bielkový sneh na topping šľahajte podľa možnosti tak dlho, kým nie je hmota pekne hustá a tekutá. Tak dosiahnete lepšiu výsledok po upečení.

Pečenie škoricových hviezd si aj u skúsených cukrárov vyžaduje trochu šikovnosti. Majte trpezlivosť - s každým pečením budú vaše škoricové hviezdy lepšie a lepšie. Prax prinesie svoje ovocie!

Číslo výrobku: 398 117

Made exclusively for:

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

Recept na škoricové hviezdy

na cca 24 kusov | 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

1 štipka soli

150 g jemného cukru

1/2 ČL čerstvo vytlačenej citrónovej šťavy

200 g mletých mandlí

1 zarovnaná ČL mletej škorice

1 štipka mletých klinčekov

Príprava

1. Bielky so soľou vyšľahajte pomocou metličky ručného mixéra na tuhý sneh. Za stáleho miešania pomaly pridávajte jemný cukor. Pridajte citrónovú šťavu a šľahajte ďalej, až kým sa sneh z bielkov nebude pekne lesknúť. Potom odoberte 3-4 PL snehu a odložte ho na prípravu glazúry.
2. Zmiešajte mandle s mletou škoricomou a mletými klinčkami. Mandľovú zmes pomaly primiešajte do bielkového snehu a masu spracujte na dobre formovateľné cesto.

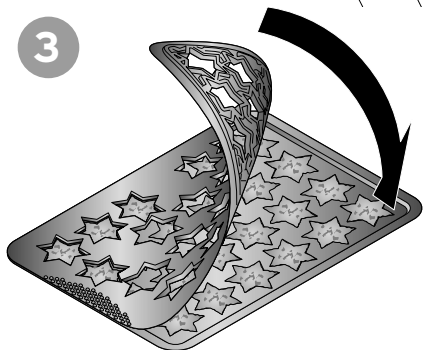
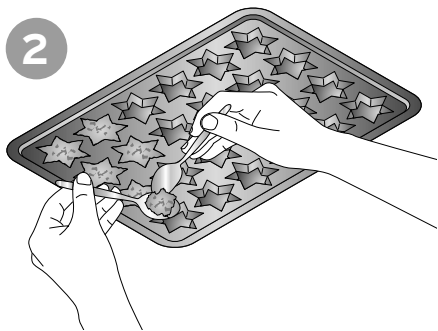
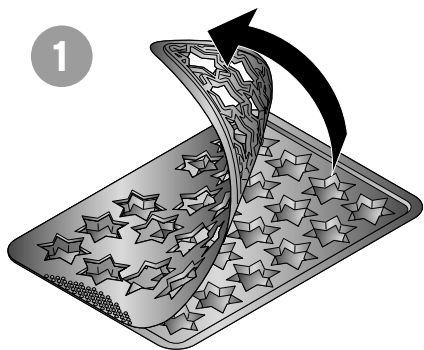
3. Rúru na pečenie predohrejte na 150 °C (vrchný/spodný ohrev; cirkulácia vzduchu: 130 °C). Navlhčenou čajovou lyžičkou rozdeľte cesto do hviezdicových priehlbín podložky na pečenie a zarovnajte ho do hladka. Dbajte pritom na to, aby sa cesto rozdelilo až do špicov hviezdicových priehlbín.
4. Priložte podložku so šablónou a rovnomerne a presne pomocou noža, cukrárskej špachtle a pod. na nej na miestach hviezd z cesta rozdeľte masu z bielkového snehu, ktorý ste si predtým odložili. Podložku so šablónou následne opäť odoberte.
5. Škoricové hviezdy pečte v rúre na pečenie (spodná časť) cca 15 minút. Hviezdy by mali zostať úplne svetlé. Podložku na pečenie vyberte z rúry na pečenie a škoricové hviezdy nechajte úplne vychladnúť na nej. Vychladnuté škoricové hviezdy následne opatrne vyberte z hviezdicových priehlbín.

Recept:

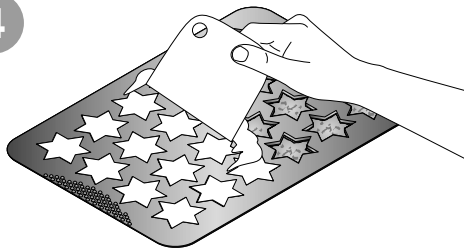
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

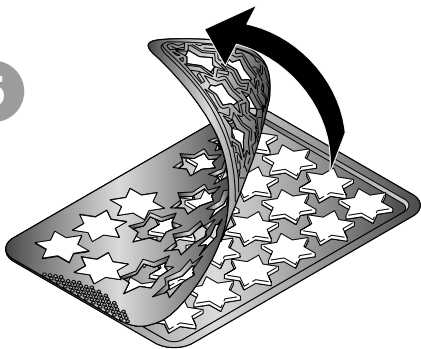
Všetky práva vyhradené



4



5



6

