



Podložky na pečenie

na malé roládky z piškótového cesta

sk Informácia o výrobku

Vážení zákazníci!

Ešte nikdy nebolo také jednoduché vyhotoviť perfektné roládky z piškótového cesta: Cesto jednoducho upečte na podložkách na pečenie bez rizika pretečenia, následne natrite požadovanou plnkou, zviňte a hotovo!

Alebo piškótové cestá, ako je to opísané v našich receptoch, najprv vyklopte na jemne navlhčené kuchynské utierky, zrolujte ich pomocou kuchynskej utierky, nechajte úplne vychladnúť, opatrne rozviňte, natrite a znova zrolujte. Tento postup sa odporúča predovšetkým pri šláhačkových plnkách, ktoré by sa mohli na ešte teplom piškótovom ceste roztrieť.

Vďaka nepriľnavému účinku silikónového materiálu sa upečené piškótové cesto ľahko uvoľní z podložiek. Poprášenie múkou spravidla nie je potrebné.

Podložky na pečenie môžete použiť aj ako náhradu namiesto papiera na pečenie pri pečení bežných sušienok.

Podložky na pečenie sú odolné voči teplotám do +230 °C a môžu sa umývať v umývačke riadu.

Želáme vám veľa radosti pri pečení!

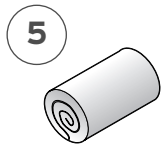
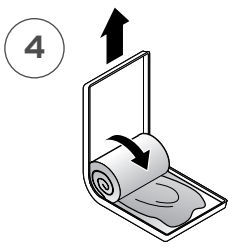
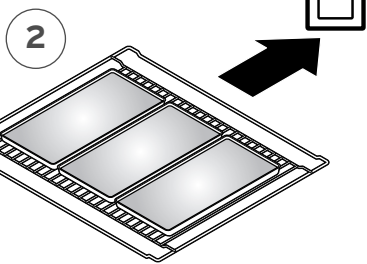
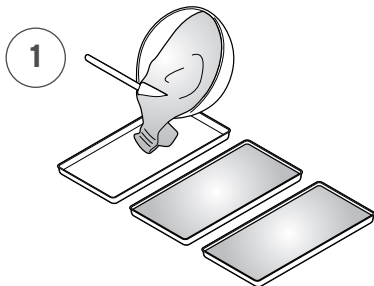
Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Číslo výrobku: 389 232


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



Alebo spracujte piškótvý plát alternatívne v krokoch 3 a 4, ako je to opísané v našich receptoch:

1. Vyklopte na jemne navlhčené kuchynské utierky.
2. Zrolujte a nechajte vychladnúť.
3. Znova rozviňte a natrite plnkou.
4. Opäť zrolujte pomocou kuchynských utierok.

Dôležité upozornenia

- Podložky na pečenie sú vhodné pre rozsah teplôt od -30 °C do +230 °C.
- Ak používate podložky na pečenie v horúcej rúre, chytajte ich len pomocou kuchynskej rukavice a pod.
- Nedávajte podložky na pečenie do otvoreného plameňa, na sporáky, na dno rúry alebo na iné zdroje tepla.
- Na podložkách na pečenie nekrájajte pokrmy a nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Podložky na pečenie sa tým poškodia.
- Vyčistite podložky na pečenie pred prvým použitím a po každom použití horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  Podložky na pečenie sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Podložky na pečenie sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre a v mrazničke. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom!
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu foriem na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu podložiek na pečenie.

Pred prvým použitím

- ▷ Podložky na pečenie čistite horúcou vodou s trochu čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety. Podložky na pečenie môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- ▷ Následne vytrite podložky na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

Pokyny na použitie

- ▷ Vypláchnite podložky na pečenie pred plnením cesta vždy studenou vodou.
 - ▷ Vyberte mriežku z rúry na pečenie a postavte na ňu podložky na pečenie ešte pred ich plnením cestom. Uľahčíte si prenášanie.
 - ▷ Nechajte podložky na pečenie len krátko ochladiť na mriežkovom rošte, skôr ako zrolujete piškótové cesto. Ak sa piškótový plát ochladí príliš, môže pri rolovaní jemne popraskať.
 - ▷ Formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa dajú zvyšky cesta odstrániť najlepšie.
-

Recepty

3 slané piškótové miniroľádky s lososom a rukolou

- 1 ČL snečnicového oleja na podložky na pečenie
- 3 vajička (veľkosť M)
- 1 ČL soli
- 1 PL cukru
- 40 g pšeničnej múky (T 405)
- 20 g jedlého škrobu
- 1 ČL prášku do pečiva
- 200 g nátierky z čerstvého syra
- 2 PL chrenu so smotanou
- 1 PL horčice
- 75 g smotany
- čierne korenie
- 1 zväzok rukoly
- 1 zväzok kôpru
- 150 g údeného lososa nakrájaného na plátky

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Položte vedľa seba na plech na pečenie 3 silikónové podložky na pečenie a potrite ich trochou snečnicového oleja.
2. Oddel'te žltka od bielok. Bielky vyšľahajte ručným mixérom na tuhý sneh a až do ďalšieho použitia uschovajte v chlade.

3. V druhej miske si ručným mixérom vymiešajte žltok s cukrom do peny, kým hmota nebude mať svetložltú farbu. Posypte múkou, jedlým škrobom a práškom do pečiva a zamiešajte. Nakoniec metličkou na šľahanie opatrne primiešajte sneh z bielkov a cesto rovnomerne rozdeľte na tri podložky na pečenie. Pečte na strednej koľajničke 8 - 10 minút.
4. Kým sa cesto pečie, položte si na pracovnú dosku tri kuchynské utierky a jemne ich postriekajte vodou.
5. Upečené pláty vyberte z rúry, po jednom prevráťte na kuchynskú utierku a po 30 sekundách opatrne stiahnite podložky na pečenie. Piškótové cestá zrolujte vždy z dlhej strany pomocou kuchynskej utierky a nechajte ich úplne vychladnúť.
6. Na plnku si vymiešajte nátierku z čerstvého syra s chrenom so smotanou a horčicou. Smotanu vyšľahajte dotuha ručným mixérom, primiešajte zmes z nátierky z čerstvého syra a všetko dochuťte čiernym korením. Očistite rukolu a kôpor, umyte a vytraste dosucha. Špičky kôpra odstrihnite a najemno nakrájajte.
7. Po vychladnutí cestá opatrne rozviňte, rozložte na nich rukolu, obložte plátkami údeného lososa a natrite krémom z čerstvého syra. Všetko znova opatrne zrolujte a posypte nasekaným kôprom.

Doba prípravy: cca 45 minút (plus čas pečenia a chladenia)

3 piškótové miniroľádky s jahodami a bazou

- 1 ČL slnečnicového oleja na podložky na pečenie
- 3 vajíčka (veľkosť M)
- 1 štipka soli
- 120 g jemného bieleho cukru
- 20 g pšeničnej múky (T 405)
- 20 g jedlého škrobu
- 20 g kakaového prášku
- 1 ČL prášku do pečiva
- 200 g jahôd
- 50 g horkej čokolády
- 200 g smotany

- 1 balíček stužovača šľahačky
 - 2 PL sirupu z bazových kvetov
 - 3 PL práškového cukru na poprášenie
1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Položte vedľa seba na plech na pečenie 3 silikónové podložky na pečenie a potrite ich trochou slnečnicového oleja.
 2. Oddel'te žltka od bielok. Bielky vyšľahajte ručným mixérom na tuhý sneh a až do ďalšieho použitia uschovajte v chlade.
 3. V druhej miske si ručným mixérom vymiešajte žltok s cukrom do peny, kým hmota nebude mať svetložltú farbu. Posypte múkou, jedlým škrobom, kakaom a práškom na pečenie a zamiešajte. Nakoniec metličkou na šľahanie opatrne primiešajte sneh z bielkov a cesto rovnomerne rozdeľte na tri podložky na pečenie. Pečte na strednej koľajničke cca 8 - 10 minút.
 4. Kým sa cesto pečie, položte si na pracovnú dosku 3 kuchynské utierky a postriekajte ich vodou.
 5. Upečené pláty vyberte z rúry, po jednom prevráťte na kuchynskú utierku a po 30 sekundách opatrne stiahnite podložky na pečenie. Piškótové cestá zrolujte vždy z dlhej strany pomocou kuchynskej utierky a nechajte ich úplne vychladnúť.
 6. Na prípravu plnky poumývajte a očistite jahody a nakrájajte ich na malé kúsky. Čokoládu nasekajte na malé kúsky a smotanu vyšľahajte so stužovačom šľahačky pomocou ručného mixéra. Do vyšľahanej smotany pridajte sirup z bazových kvetov, kúsky jahôd a čokolády.
 7. Vychladené piškótové cestá rozviňte, natrite jahodovo-čokoládovou šľahačkou a znova opatrne zrolujte. Popráš'te práškovým cukrom a servírujte.

Doba prípravy: cca 45 minút (plus čas pečenia a chladenia)

Recepty: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 NAUMANN & GÖBEL Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené