



Formičky na bábovky



Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci!

Formičky na bábovky zo silikónu sú extrémne pružné s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie báboviek z foriem - spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Formičky na bábovky sú potravinársky neškodné, sú odolné proti horúčave a chladu, tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a súčasne ich môžete umývať v umývačkách riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 104569ASCE3X0X • 2019-08 • 389237

Dôležité upozornenia

- Formičky na pečenie sú vhodné na použitie pri teplotách od -30 °C do +230 °C.
- Formičky na pečenie sú určené len na použitie v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie, resp. mikrovlnnej rúry.
- Nekrájajte pokrmu vo formičkách na pečenie a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Tým poškodíte formičky.
- Neumiestňujte formičky na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, alebo na dno rúry na pečenie.
- Formičky na pečenie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formičiek na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formičiek na pečenie.

- Vďaka materiálu formičiek sa môže skrátiť doba pečenia až o 20 % pri používaní vašich osvedčených receptov. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.
-

Pred prvým použitím

- ▷ Vyčistíte formičky na pečenie horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety.
- ▷ Následne vytrite vnútro formičiek na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- Pred každým plnením vypláchnite formičky na pečenie studenou vodou.
- Vymastenie je potrebné len ...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po čistení v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formičky na ňu postavte ešte pred ich plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- Bábovky pred ich vyklopením z formičiek nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Upečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi bábovkami a formičkami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formičky na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Citrónové bábovky

Prísady na 12 báboviek

Príprava: cca 10 min. | pečenie: cca 20 min.

Jedna bábovka cca 175 kcal

Na cesto:

2 malé bio citróny

2 vajička (veľkosť M)

100 ml slnečnicového oleja

dreň z 1/2 struku vanilky

100 ml minerálnej vody

110 g cukru

soľ

100 g múky (T 405)

2 ČL prášku do pečiva (8 g)

Na glazúru:

8 PL práškového cukru

2 PL citrónovej šťavy

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora a zdola), resp. na 180 °C (pri cirkulácii vzduchu). Citróny umyte v horúcej vode, osušte a nastrúhajte 2 ČL citrónovej kôry. Formičky pred naplnením postavte na mriežku na pečenie.
2. Vajíčka, olej, citrónovú kôru, dreň z vanilky, vodu, cukor a 2 štipky soli vymiešajte pomocou metličky na sneh do penista.
3. Na vymiešanú masu preosejte múku a prášok do pečiva a rýchlo zamiešajte pomocou lopatky na cesto. Cesto nemiešajte príliš dlho, aby nezredlo.
4. Cesto naplňte do foriem. Bábovky pečte v rúre na pečenie (stredová koľajnička) 15 - 20 min. Po upečení vyberte z rúry na pečenie a nechajte ich trochu vychladnúť.

5. Vyberte bábovky z foriem a nechajte ich úplne vychladnúť na kuchynskom rošte. Na glazúru vymiešajte v malej miske práškový cukor s citrónovu šťavou. Vychladnuté bábovky potrite glazúrou.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

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

Číslo výrobku: 389 237