

Dôležité upozornenia

- **Miska na tavenie vo vodnom kúpeli** je okrem rozpúšťania tuhých tukov, polevy a čokolády vhodná aj na výrobu citlivých omáčok vo vodnom kúpeli.
- Dbajte na to, aby miska na tavenie vo vodnom kúpeli nebola celá vo vode. Horúca kvapalina môže inak vyvrieť a spôsobiť obarenie. Dbajte na to, aby sa vo varnom hrnci nachádzal vždy dostatok vody. V prípade potreby dolejte vodu.
- **Silikónové formy na maslo** sú určené na používanie v chladničke alebo v mrazničke. Silikónové formy na maslo sú vhodné na teploty od - 20 °C do + 200 °C.
- Ak zohrievate potraviny s miskou na tavenie vo vodnom kúpeli, uchopujte rukoväť len pomocou kuchynskej rukavice alebo pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistíte misku na tavenie vo vodnom kúpeli a silikónové formy na maslo horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
- Miska na tavenie vo vodnom kúpeli a silikónové formy na maslo sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte silikónové formy na maslo priamo nad vyhrievacie tyče.
- Pri potravinách, ktoré obsahujú intenzívne farbivá (napr. rajčiakový pretlak), môže dôjsť k sfarbeniu na povrchu silikónových foriem na maslo. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu silikónových foriem na maslo.




www.tchibo.sk/navody

Recept na (solené) vegánske maslo

Prísady na dva kusy masla à cca 250 g

- 150 ml rastlinného mlieka (napr. nesladené sójové mlieko, ovsené mlieko atď.)
- 7,5 ml jablčného octu
- 270 g chuťovo neutrálneho kokosového tuku
- 30 ml olivového oleja
- 2 kapsuly s probiotickým práškom (dostupný v drogérii alebo lekárni)
- 15 g sójového lecitínu (dostupný v drogérii alebo lekárni)
- Voliteľne: 4,5 g jemnej morskej soli

 **Probiotiká** dodajú maslu typickú, jemne kyslú chuť. **Sójový lecitín** slúži ako emulgátor, aby sa rastlinné mlieko dobre spojilo s tukom.

Pomôcky

- miska na tavenie vo vodnom kúpeli
- 2 x silikónové formy na maslo
- stolný mixér

Príprava

1. Zmiešajte rastlinné mlieko s jablčným octom a nechajte asi 5 minút odpočívať.
2. Zatiaľ si vo vodnom kúpeli nechajte v miske na tavenie roztaviť kokosový tuk.

3. Zmes rastlinného mlieka a jablčného octu, roztavený kokosový tuk olivový olej, probiotický prášok a sójový lecitín pridajte do mixéra. Všetky přísady spracujte na najvyššom stupni cca 3 - 5 minút na homogénnu hmotu.
4. Ak chcete slané maslo, pridajte jemnú morskú soľ a ešte raz krátko premixujte.
5. Následne hotovú hmotu rýchlo a rovnomerne naplňte do formičiek na maslo a uložte na približne 1 hodinu do mrazničky.
6. Maslové bloky uvoľníte z formičiek a následne uschovajte v chladničke (napr. v dóze na maslo alebo v desiatovom papieri).

V chladničke vydrží maslo viacero týždňov. Pri uschovaní v mrazničke vydrží maslo viacero mesiacov.

Tip

Na dosiahnutie typickej maslovej farby môžete pridať štipku kurkumu alebo trocha mrkvovej šťavy.

Maslo môžete dochutiť aj cibuľou, cesnakom, čiernym korením, koreninami, bylinkami, kôrou z biocitróna, sušenými paradajkami, paradajkovou šťavou a pod.