



sk Informácia o výrobku a recepty

Silikónová podložka na pečenie

Vážení zákazníci!

Na tejto silikónovej podložke na pečenie môžete jednoducho a rýchlo upiecť malé jablkové koláčiky, bagle, donuty alebo šišky.

Podložka na pečenie je potravinársky neškodná, odolná proti pôsobeniu ovocných kyselín, odolná proti vysokým teplotám a chladu, tvarovo stála, bezpečná proti vytečeniu a vhodná do umývačky riadu.







Želáme vám veľa radosti pri pečení a veľa úspechov!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia

-  Podložka na pečenie je vhodná na použitie pri teplotách od -30 °C do +230 °C.
- Podložka na pečenie sa hodí aj na použitie v mrazničkách a mraziacich boxoch.
-  Pri používaní podložky na pečenie v horúcej rúre na pečenie alebo v mikrovlnnej rúre, ju chytajte len v rukaviciach na pečenie a pod.
-   Nedávajte podložku na pečenie do otvorených plameňov, na sporáky, na spodok rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte pokrmy v priehlbínach podložky na pečenie a nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Poškodíte tak podložku na pečenie.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite podložku na pečenie horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  Podložka na pečenie je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- 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.
- Materiál podložky na pečenie môže skrátiť dobu 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

- ▷ Podložku na pečenie čistite horúcou vodou s trochou čistiacieho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiacie prostriedky ani ostré predmety. Podložku na pečenie môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- ▷ Následne jemne natrite priehlbiny podložky na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- ▷ Vypláchnite priehlbiny podložky na pečenie pred ich plnením vždy studenou vodou.
- ▷ V prípade potreby vymastite priehlbiny podložky na pečenie neutrálnym jedlým olejom. 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 podložku na pečenie postavte na ňu ešte pred naplnením priehlbín. Uľahčíte si prenášanie.
- ▷ Skôr ako vyklopite upečené koláčiky z priehlbín, nechajte podložku na pečenie chladnúť na mriežke cca 5 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi upečeným cestom a silikónovými priehlbínami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ Podložku na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Jablkové koláčiky

Prísady (na 6 kusov)

130 ml mlieka	1 PL vanilkového cukru
2 PL tekutého masla	2 jablká (napr. odroda Elstar)
50 g múky	
1 štipka prášku do pečiva	Škoricovo-cukrová zmes:
1 bielok	20 g cukru a 1/2 ČL škorice
1 žĺtok	

Príprava

1. Predhrejeme rúru na pečenie na 200 °C s cirkuláciou vzduchu (horný/spodný ohrev 220 °C). Zmiešame mlieko, tekuté maslo a vaječný žĺtok.
2. Zmiešame múku s práškom do pečiva a postupne pridávame k cestu a dobre premiešame. Cesto necháme odstáť 1/2 hodiny.
3. Počas tohto času si vyšľaháme vaječný bielok s vanilkovým cukrom a následne opatrne primiešame k cestu.
4. Ošúpeme jablká a vykrojíme jadrovník. Nakrájame na kolieska s hrúbkou 0,7 až 1,0 cm.
5. Priehlbiny podložky na pečenie dobre vymastíme tukom a posypeme múkou.
6. Do každej priehlbiny nalejeme tenkú vrstvu cesta, potom položíme plátky jablka a na to opatrne nalejeme zvyšné cesto, aby boli jablkové krúžky dobre obalené.
7. Pečieme v rúre cca 20 minút, kým nebudú koláčiky zlatohnedé.
8. Na obalenie hotových koláčikov zmiešame v malej miske cukor a škoricu a odložíme bokom. Upečené jablkové koláčiky po vychladnutí vyberieme z priehlbín podložky na pečenie a obalíme v škoricovo-cukrovej zmesi.

Bagle

Prísady (na 6 kusov)

150 g múky	90 ml vody
1 ČL sušeného droždia	2 PL sezamu, maku alebo
1 PL slnečnicového oleja	slnečnicových semienok
1/2 ČL soli	

Príprava

1. Múku dáme do veľkej misky a v strede urobíme jamku. Do jamky dáme droždie. Potom pridáme soľ, slnečnicový olej a vodu a všetko vymiesime na hladké cesto.
2. Priehlbiny podložky na pečenie dobre namažeme tukom a posypeme múkou.
3. Cesto vytvarujeme na 6 rovnako veľkých guľiek. Do stredu každej guľky urobíme dieru, vytiahneme do tvaru kruhu a položíme do priehlbín podložky na pečenie.
4. Podľa obľuby posypeme sezamom, slnečnicovými semienkami alebo makom. Následne necháme cesto na podložke na pečenie zakryté na teplom mieste 1 hodinu odležať. Predhrejeme rúru na pečenie na 200 °C s cirkuláciou vzduchu (horný/spodný ohrev 220 °C).
5. Pečieme v rúre cca 15 minút, kým nebudú bagle zlatohnedé.

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

Číslo výrobku: 381 367