



Trvalá podložka na pečenie rolád z piškótového cesta

(sk) Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

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

Alebo piškótové cesto najskôr ako zvyčajne vyklopte z podložky na cukrom posypanú utierku. Tento postup sa odporúča predovšetkým pri šláhačkových plnkách, ktoré by sa mohli na ešte teplom piškótovom ceste roztečť.









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

Podložka na pečenie je odolná voči teplotám do +230 °C a môžete ju umývať v umývačke riadu.

Želáme vám veľa radosti pri pečení!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

-  +230°C
-30°C Podložka na pečenie je určená pre rozsah teplôt -30 až +230 °C.
-  Pri používaní podložky na pečenie v horúcej rúre chytajte podložku len v kuchynských rukaviciach a pod.
-   Podložku na pečenie neu-
miestňujte do otvoreného
plameňa, na varné dosky, na dno rúry
na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte jedlá na podložke na
pečenie a nepoužívajte špicaté
alebo ostré predmety. Podložka na
pečenie sa tým poškodí.
- Vyčistite podložku na pečenie pred
prvým použitím a po každom použití
horúcou vodou a trochou prostriedku
na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré
čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  Podložka na pečenie je vhodná
na umývanie v umývačke riadu.
Neukladajte ju však priamo nad vyhrie-
vacie tyče.
-   Podložka na pečenie je
vhodná na použitie v mikro-
vlnnej rúre a v mrazničke. Nepoužívajte
výrobok v rozpore so stanoveným úče-
lom!
- Používaním tukov môže dôjsť po
určitom čase k tmavému zafarbeniu
na povrchu podložky na pečenie.

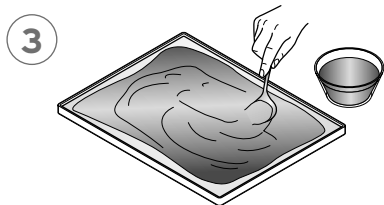
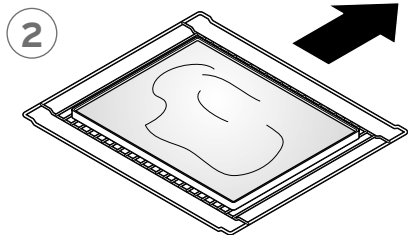
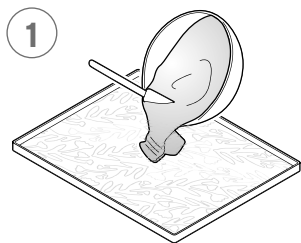
Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu podložky na pečenie.

Pred prvým použitím

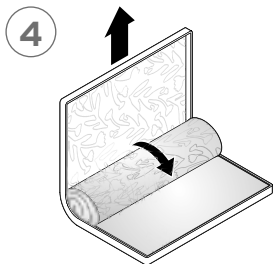
- Podložku na pečenie čistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety. Podložku na pečenie môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
 - Následne vytrite podložku na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
-

Pokyny na použitie

- Vypláchnite podložku na pečenie pred plnením cesta vždy studenou vodou.
 - Vyberte mriežku z rúry na pečenie a položte na ňu podložku na pečenie ešte pred jej naplnením cestom. Uľahčíte si prenášanie.
 - Ak necháte podložku na pečenie chladiť na mriežkovom rošte, skôr ako zrolujete piškótové cesto, tak len krátko. Ak sa piškótový plát príliš ochladí, môže pri rolovaní jemne popraskať.
 - Podložku na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.
-



Ak budete piškótvú roládu plniť napr. džemom, plnku môžete priamo naniesť a piškótvé cesto zavinúť.



Alebo piškótvý plát alternatívne ku krokom **3** a **4** spracujete ako zvyčajne ďalej (napr. pri plnke so šľahačkou):

1. Piškótvý plát cesta vyklopte na čistú utierku posypanú cukrom.
2. Zrolujte a nechajte vychladnúť.
3. Znova rozviňte, otočte a natrite plnkou.
4. Znovu ju pomocou utierky zaviňte.

Made exclusively for:

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

Mrkvová piškótová roláda



Prísady (na 12 kusov)

Na mrkvové piškótové cesto:

- 120 g jemne nastrúhanej mrkvy (zodpovedá cca 160 g neolúpanej mrkvy)
- 4 vajcia
- 1 štipka soli
- 120 g cukru
- 100 g múky
- 30 g škrobovej múky
- 1 štipka škorice
- 1 zarovnanej ČL prášku do pečiva

Na plnku:

- 175 g čerstvého mäkkého syra
- 200 g smotany
- 35 g preosiateho práškového cukru
- 1 balíček stužovača šľahačky

- 1 ČL vanilkovej pasty
- 1 ČL citrónovej šťavy

Na dekoráciu:

- 70 g smotany na šľahanie
- 1 balíček vanilkového cukru
- 12 ks. marcipánových mrkvičiek
- cukrová posýпка

Okrem toho:

- 1 trvalá podložka na pečenie rolád (alternatívne 1 čistá utierka)
- 1 hviezdicová cukrárska špička
- 1 cukrárske vrečko

Doba prípravy: cca 10 minút

Doba na spracovanie: cca 30 minút
(plus cca 12 minút na pečenie)

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 190 °C (ohrev zhora/zdola).
2. **Na piškótové cesto** vyšľahajte na najvyššom stupni vajcia s cukrom a soľou cca 8 minút do hustého krému.
3. Zmiešajte múku, škrobovú múku, škoricu a prášok do pečiva. Cez sitko presypte na vajíčkovú masu a opatrne premiešajte. Primiešajte nastrúhanú mrkvu.
4. Trvalú podložku opláchnite studenou vodou, nechajte odkvapkať a namastite. Vylejte na ňu cesto a vyhladďte ho.

5. Pečte cca 12 minút do zlatista. Špajdlou skontrolujte, či je piškótové cesto prepečené. Príp. dobu pečenia o pár minút predĺžte.
 6. Piškótové cesto vyberte z rúry na pečenie, uvoľnite okraj trvalej podložky a ihneď ho vyklopte na cukrom posypanú utierku. Pomocou utierky zrolujte štruktúrovanou stranou dovnútra a nechajte vychladnúť.
 7. Piškótové cesto znovu odrolujte a obráťte, aby jeho štruktúrová strana ležala dole.
 8. **Na plnku** zmiešajte do hladka čerstvý mäkký syr, práškový cukor, vanilkovú pastu a citrónovú šťavu. Smotanu vyšľahajte na šľahačku a pomaly prisypávajúce stužovač. Šľahačku primiešajte do zmesi s čerstvým mäkkým syrom.
 9. Piškótové cesto ponatierajte krémom. Zrolujte a nechajte aspoň 4 hodiny zabalené vo fólii v chladničke stuhnúť.
 10. Pred servírovaním vyšľahajte smotanu. Pritom do nej nasypťte vanilkový cukor.
 11. Šľahačkou naplňte cukrárske vrečko s hviezdicovou špičkou. Piškótové cesto vyberte z fólie a uložte na podnos. Ozdobte 12 šľahačkovými kopčekmi. Dekorujte marcipánovými mrkvičkami a cukrovou posýpkou.
- Tip:** 2 malé piškótové roládky pôsobia pri servírovaní ku káve trochu krajšie. Roládu prekrojte a servírujte na dvoch podnosoch.

Piškótová roláda stracciatella



Prísady (na 10 kusov)

Na piškótové cesto

- 3 vajíčka
- 1 žltok
- 3 PL teplej vody
- 1 štipka soli
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 100 g múky
- 20 g kakaového prášku

Na plnku:

- 250 g tvarohu (s obsahom tuku 20 %)
- 40 g preosiateho práškového cukru

- 1 balíček vanilkového cukru
- 200 g smotany
- 1 balíček stužovača šľahačky
- 60 g čokoládových hobliniek alebo malých čokoládových guľôčok

Okrem toho:

- 1 trvalá podložka na pečenie rolád (alternatívne 1 čistá utierka)
- 1 stierka na cesto

Doba prípravy: cca 15 minút

Doba na spracovanie cca 30 minút
(plus cca 10 minút na pečenie)

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Trvalú podložku opláchnite studenou vodou, nechajte odkvapkať a namastite.
2. Vyšľahajte vajcia a žĺtko po dobu jednej minúty. Potom postupne prisypávajte cukor a vanilkový cukor. Šľahajte cca 4 minúty. Pridajte štipku soli. Ďalej šľahajte, kým zmes nebude hustá a krémová, a nebude odpadávať z lyžice.
3. Cez sitko presypte múku na vajíčkovú masu a opatrne premiešajte.
4. 120 g piškótového cesta odoberte. Opatrne primiešajte kakao. Čokoládové cesto natrite do drážok trvalej podložky. Nadbytočné cesto odstráňte stierkou. Čokoládové cesto má naplniť len drážky podložky.

5. Svetlé piškótové cesto vložte na trvalú podložku a vyhladte.
6. Pečte cca 10 minút do zlatista. Špajdlou skontrolujte, či je piškótové cesto prepečené. Príp. dobu pečenia o pár minút predĺžte.
7. Piškótové cesto vyberte z rúry na pečenie, uvoľnite okraj trvalej podložky a ihneď ho vyklopte na cukrom posypanú utierku. Pomocou utierky zrolujte štruktúrovanou stranou dovnútra a nechajte vychladnúť.
8. **Na plnku** zmiešajte tvaroh s práškovým a vanilkovým cukrom. Smotanu vyšľahajte na šľahačku a pomaly do nej pri-sypávajte stužovač. Šľahačku vmiešajte do tvarohovej zmesi. Primiešajte čokoládové hoblíčky.
9. Piškótovú roládu znovu odrolujte a obráťte, aby jej štruktúrová strana ležala dole.
10. Natrite krémom. Zrolujte a nechajte aspoň 3 hodiny zabalené vo fólii v chladničke stuhnúť.
11. Pred servírovaním vyberte piškótové cesto z fólie a uložte na tortový podnos.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu

pre Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH

Všetky práva vyhradené.

Číslo výrobku: 605 980
