



sk Informácia o výrobku a recepty

# Formy na pečenie müsli tyčiniek

## Vážení zákazníci!

Doprajte si niečo zdravé: S týmito novými formami na pečenie si jednoducho a rýchlo sami upečiete vaše obľúbené müsli tyčinky z najlepších prísad!

Formy na pečenie sú extrémne pružné, s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Tým je zaručené obzvlášť jednoduché vyberanie müsli tyčiniek z foriem – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Formy na pečenie sú potravinársky neškodné, sú odolné proti pôsobeniu ovocných kyselín, ako aj sálavému teplu a chladu, sú tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.







Želáme vám dobrú chuť.

## Váš tím Tchibo



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

## Dôležité upozornenia

-  Formy sú vhodné na použitie pri teplotách od -30 °C do +230 °C.
- Formy sú vhodné na použitie v mrazničkách. Nepoužívajte ich na iné účely!
-  Pri používaní v horúcej rúre na pečenie chytajte formy len v rukavičiach na pečenie a pod.
-   Neumiestňujte formy do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte pokrmy vo formách a nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Tým formy poškodíte.
- Vyčistite formy pred prvým použitím a po každom používaní horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani drsné hubky.
-  Formy sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu foriem. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu foriem.

## Pred prvým použitím

- ▷ Formy na pečenie vyčistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety. Formy na pečenie môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
  - ▷ Potom vytrite priehlbiny foriem na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
- 

## Používanie

- ▷ Vypláchnite priehlbiny foriem na pečenie pred ich plnením vždy studenou vodou.
- ▷ V prípade potreby natrite formy 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 postavte na ňu formy na pečenie ešte pred ich plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- ▷ Müsli tyčinky pred ich vyklopením z foriem nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi müsli tyčinkami a formami na pečenie vzniká vzduchová vrstva.
- ▷ Formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

# Sezamové tyčinky

## Prísady (na cca 16 kusov)

200 g sezamu

60 g medu

## Príprava

1. Sezam opečte v panvici. Pozor: Pritom sezam neustále miešajte, aby sa semienka nepripekli!
2. Med povarte cca 5 minút v hrnci. Hrnec zoberte od sporáka, vmiešajte sezam (Pozor: Zmes je veľmi horúca!) a zmesou ihneď naplňte formu a vyhlad'ajte ju.
3. Nechajte vychladnúť v chladničke.
4. Následne ich opatrne vyberte z formy a striedavo s papierom na pečenie navrstvite do plechovej dózy. Uschovajte v chlade.

---

**Číslo výrobku: 604 556**

---

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

# Kokosovo-brusnicové tyčinky

## Prísady (na cca 16 kusov)

- 60 g medu
- 40 g cukru
- 2 PL masla alebo margarínu
- 120 g strúhaného kokosu
- 50 g chia semienok
- 50 g sušených brusníc
- 50 g slnečnicových semienok

## Príprava

1. Med s cukrom a maslom zohrejte za stáleho miešania v hrnci, až kým sa cukor nerozpustí.
2. Primiešajte všetky zvyšné prísady, zmes rozdeľte do foriem a pritlačte.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 160 °C (teplovzdušná rúra) alebo na 180 °C (horný/spodný ohrev). Obe silikónové formy pečte na plechu alebo rošte cca 20 minút v strede vyhriatej rúry. Formy nechajte vychladnúť na mriežke a potom z nich opatrne vyberte tyčinky.
4. Tyčinky navrstvite najlepšie s papierom na pečenie do plechovej dózy a uschovajte v chlade.



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

## Power-müsli tyčinky

### Prísady (na cca 16 kusov)

60 g javorového sirupu

40 g hnedého trstinového cukru

2 PL masla alebo margarínu

180 g základného müsli alebo ovsených vločiek

50 g na drobno nakrájaných sušených marhúl alebo hrozienok

50 g zmesi jadierok

### Príprava

1. Sirup s cukrom a maslom zohrejte za stáleho miešania v hrnci, až kým sa cukor nerozpustí.
2. Primiešajte všetky zvyšné přísady, zmes rozdeľte do foriem a pritlačte.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 160 °C (tepl vzdušná rúra) alebo na 180 °C (horný/spodný ohrev). Obe silikónové formy pečte na plechu alebo rošte cca 20 minút v strede vyhriatej rúry. Formy nechajte vychladnúť na mriežke a potom z nich opatrne vyberte tyčinky.
4. Tyčinky navrstvite najlepšie s papierom na pečenie do plechovej dózy a uschovajte v chlade.