

Silikónová forma na pečenie koláčikov v tvare jedličky

(sk) Informácia o výrobku a recept

Silikónová forma na pečenie koláčikov v tvare jedličky je extrémne pružná a má povrchovú úpravu proti prilepeniu. Vďaka tomu sa z nej hotové koláčky ľahko vyberú.

Silikónová forma na pečenie je potravinársky neškodná, odolná proti teplu a chladu, tvarovo stála a bezpečná proti vytečeniu a môžete ju umývať v umývačke riadu.

Dôležité upozornenia

-  ^{+200°C}
_{-20°C} Forma na pečenie je vhodná pre rozsah teplôt -20 až +200 °C.
-  Forma na pečenie je vhodná na použitie v rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ju na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej rúry na pečenie.
-  **Forma na pečenie sa pri použití v rúre veľmi zohrieva!**
Hrozí nebezpečenstvo popálenia.
Horúcu formu na pečenie chytajte iba kuchynskými rukavicami a pod.
-  Vo forme na pečenie nekrájajte žiadne potraviny a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Forma na pečenie sa tým poškodí.

-   Neumiestňujte formu na otvorený plameň, varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
-  Forma na pečenie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formy na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formy.
- Vďaka materiálu formy 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.

Pred prvým použitím

- Formu na pečenie vyčistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku na riad. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety.
- Priehlbiny formy na pečenie následne vytrite neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite priehlbiny formy na pečenie studenou vodou.
- Priehlbiny formy prípadne jemne potrite neutrálnym jedlým olejom.
Vymastenie je potrebné len ...
... pred prvým použitím,
... po umytí v umývačke riadu,
... pri spracovávaní beztukového cesta (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého či veľmi vlhkého cesta.

- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formu na ňu postavte ešte pred jej plnením. Uľahčíte si prenášanie.
 - Skôr ako vyklopite upečený koláč z formy, nechajte formu na pečenie chladnúť na mriežke cca 10 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi bábovkou a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
 - Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.
-

Vianočné koláčiky s jablkami a vlašskými orechmi

Prísady (na 8 kusov)

- 225 g múky
- 1 1/2 ČL prášku do pečiva
- 1 štipka soli
- 100 g trstinového cukru
- 1 ČL škorice
- podľa chuti 1 PL javorového sirupu
- 75 g masla
- 4 vajcia (veľkosť M)
- 200 ml cmaru
- 2 malé jablká
- 75 g vlašských orechov

Okrem toho:

- maslo na vymastenie priehlbín

Doba prípravy: cca 30 minút
(plus cca 25 minút doba pečenia)

Príprava

1. Rúru predhrejte na 190 °C horný/spodný ohrev.
Priehlbiny formy na pečenie potrite tenkou vrstvou masla.
2. Na koláčky dôkladne zmiešajte múku, prášok do pečiva, soľ, cukor a škoricu vo veľkej mise.
Maslo roztopte a spolu s vajcami dobre premiešajte metličkou v druhej miske. Pridajte cmar a všetko ešte raz dôkladne premiešajte. Nakoniec môžete pridať javorový sirup pre sladšiu chuť.
3. Tekutú zmes nalejte do suchej zmesi a všetko dobre premiešajte kuchynskou lyžicou, kým nebudú viditeľné žiadne suché miesta.
4. Jablká olúpte, rozkrojte na štvrtiny, odstráňte jadierka a nakrájajte na kocky.
Vlašské orechy nahrubo nasekajte.
Kocky jablák a vlašské orechy pridajte do cesta a krátko zamiešajte.
Cesto rovnomerne rozdeľte do priehlbín formy.
5. Formu vložte do predhriatej rúry a koláčky pečte približne 25 minút do zlatohneda.
Pomocou drevenej špajdle skontrolujte, či sú koláčky upečené. Ak koláčky ešte nie sú upečené, prikryte ich voľne hliníkovou fóliou a predĺžte čas pečenia o pár minút.
6. Hotové koláčky opatrne vyberte z priehlbín a nechajte úplne vychladnúť na mriežke na pečenie. Vo vzduchotesnom obale zostanú koláčky čerstvé približne 2 dni.