Tchibo (sk) **Informácia o výrobku a recept**

Formy na pečenie vanilkových rožkov

Vážení zákazníci,

ešte nikdy nebolo také jednoduché, upiecť si dokonale vyformované vanilkové rožky!

Obe formy na pečenie zo silikónu sú extrémne pružné a majú nepriľnavú povrchovú úpravou. Tým je zaručené obzvlášť jednoduché vyberanie vanilkových rožkov z foriem – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

S praktickou stierkou rozotriete cesto bezproblémovo a rovnomerne – celkom bez lepkavých rúk – do priehlbiniek foriem.

Formy na pečenie sú potravinársky neškodné, teplovzdorné do +200 °C, tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Želáme vám veľa radosti pri pečení!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 157598FV05X06XVI

Dôležité upozornenia

- 

Formy na pečenie sú vhodné na použitie pri teplotách od -20 °C do +200 °C.
- Formy na pečenie sú vhodné na použitie v mrazničkách (napr. na výrobu ľadových kociek). Nepoužívajte ich na iné účely!
- Stierka na cesto nie je teplovzdorná a nesmie sa používať v rúre na pečenie.
- 
Pri používaní v horúcej rúre chytajte formy na pečenie len v kuchynských rukaviciach a pod.
- 
Formy na pečenie neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- 
Nekrájajte pokrmy v priehlbinkách foriem na pečenie a nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Tým formy na pečenie poškodíte.
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite formy na pečenie a stierku na cesto horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani drsné hubky.
- 
Formy na pečenie a stierka na cesto sú vhodné aj do umývačky riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu počase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu foriem na pečenie. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.

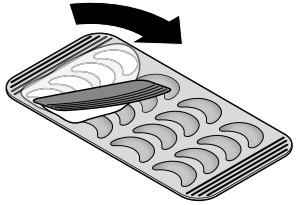
Pred prvým použitím

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

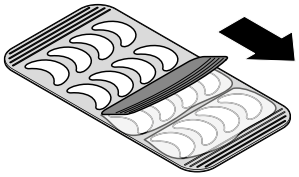
Používanie

- ▷ Priehlbinky foriem na pečenie pred ich plnením vždy vypláchnite studenou vodou.
- ▷ V prípade potreby natrite priehlbinky foriem 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.
- ▷ Na jednoduchšie prenášanie položte naplnené formy na pečenie príp. na mriežku alebo na plech.
- ▷ Vanilkové rožky nechajte pred ich vyklopením z priehlbiniek foriem chladnúť na mriežke cca 5 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi vanilkovými rožkami a priehlbinkami foriem na pečenie vzniká vzduchová vrstva.
- ▷ Formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

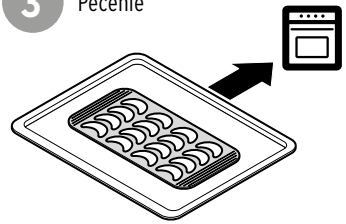
1 Vtrenie cesta do priehlbiniek



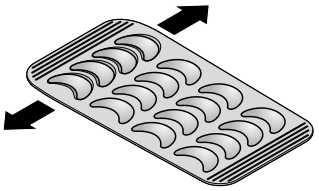
2 Odstránenie nadbytočného cesta



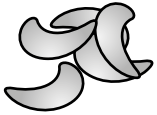
3 Pečenie



4 Vyberanie



5



Rožky vyváľajte v cukre alebo posypte cukrom.

Vanilkové rožky

Prísady (na cca 64 kusov)

420 g múky
1/2 ČL prášku do pečiva
110 g cukru
1 štipka soli
1 vajíčko
200 g mäkkého masla
dreň z 1 vanilkového struku
na obalenie rožkov:
150 g cukru
1 balíček vanilkového cukru

Príprava

1. Preosejte múku a prášok do pečiva do misy.
2. Pridajte 110 g cukru, soľ, vajce, maslo a dreň vanilky. Všetko rýchlo premiešajte na hladké cesto.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 155 °C (teplovzdušná rúra) alebo 175 °C (horný/spodný ohrev).
4. Priehlbinky foriem na pečenie posypte trochou múky. Stierkou vtierajte po porciách cesto do priehlbiniek rožtekov tak, aby boli úplne naplnené. Na záver opatrne odstráňte nadbytočné cesto z foriem tak, že stierkou na cesto po nich prejdete.
5. Formy na pečenie vložte do predhriatej rúry (stredová koľajnička) a vanilkové rožky pečte cca 20 minút. Rožky majte pod dozorom, len na okraji majú mierne zhnednúť!
6. Formy na pečenie vyberte z rúry a vanilkové rožky nechajte chladnúť vo formách cca 5 minút.
7. Zmiešajte zvyšný cukor a vanilkový cukor.

8. Opatrne ťahajte po okraji priehlbiniek foriem, aby sa z nich rožky uvoľnili. Ešte teplé rožky obaľte v zmesi cukru a nechajte ich vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Tip: V prípade, že sa rožky nedajú uvoľniť, alebo sa pri vyberaní lámu, prejdite po okraji priehlbín opatrne tupým nožom.

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.

Číslo výrobku: 768 379

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