

Forma na pečenie v tvare veľkonočného zajačika

 Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

forma na pečenie zo silikónu je extrémne pružná s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Vďaka tomu sa z nej hotový veľkonočný zajačik ľahko vyberie.

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.

Môže sa používať s plechom alebo mriežkou.

Želáme vám veľa radosti a úspechu pri pečení!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

-  $+200^{\circ}\text{C}$ Forma na pečenie je vhodná pre rozsah -20°C teplôt -20 až $+200^{\circ}\text{C}$.
-  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.

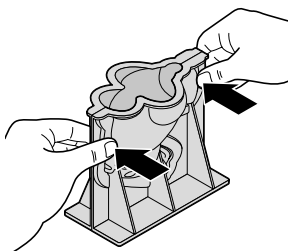
Pred prvým použitím

- Formu na pečenie vyčistite horúcou vodou s trochou čistiacieho prostriedku na riad. Nepoužívajte ostré čistiacie prostriedky ani špicaté predmety.
- Vnútro polovic formy na pečenie následne vytrite neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

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

1.

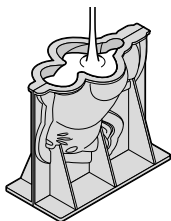


Zloženie:

Obe polovice formy na pečenie spojte pomocou silikónového okraja. Pevne pritom pritlačte silikónový

okraj po celom obvode. Nakoniec opäť prejdite prstami po celom silikónovom okraji z oboch strán, aby bol naozaj všade pevne uzavretý.

2.



Vyberte z rúry mriežku alebo plech na pečenie a položte naň formu dnom nahor na naplnenie. Uľahčíte si prenášanie. Podložte ju papierom na pečenie alebo trvalou podložkou na pečenie. Vďaka tomu zostane rúra

čistá, ak by nejaké cesto vytieklo.

Naplnenie cestom: Formu naplňte cestom (napr. pomocou polievkovej lyžice). Dbajte na to, aby sa cesto dostalo až celkom dolu a vyplnilo celú formu.

Nikdy však formu neudierajte o pracovnú dosku ani do nej nestrkajte rukoväťou lyžice alebo podobným spôsobom, pretože by mohlo dôjsť k rozpojeniu polovic formy!

Prípadne po naplnení krátko počkajte, kým cesto samo klesne až nadol, a až potom vložte formu do rúry.

3. Upečte veľkonočného zajačika podľa receptu.

4. Predtým, ako po upečení vyberiete hotového veľkonočného zajačika z formy, nechajte ho cca 10 minút vychladnúť na mriežke rúry na pečenie alebo na kuchynskej mriežke.

V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.

5. Potom opatrne otvorte polovice formy na pečenie a vyberte veľkonočného zajačika. Prípadné prebytočné cesto opatrne odstráňte nožom.

- Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Recept

Doba prípravy:

cca 20 minút plus cca 25 minút pečenie pri 180 °C
horný/spodný ohrev (s cirkuláciou vzduchu: 160 °C)

Prísady na 1 veľkonočného zajačika

- 90 g mäkkého masla
- 75 g cukru
- malá štipka soli
- 2 vajcia (veľkosť M)
- 100 g múky
- 1 ČL prášku do pečiva
- trochu masla alebo margarínu na vymastenie formy

Na vylepšenie cesta:

- čokoláda, ovocie, orechy atď. podľa chuti

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C, ohrev zhora/zdola (pri cirkulácii vzduchu: 160 °C).
2. Zmäknuté maslo zmiešajte s cukrom a soľou vo veľkej mise a vyšľahajte do penista.
3. Každé vajce zvlášť pridajte do zmesi masla a cukru a opäť vyšľahajte do penista.
4. Múku zmiešajte s práškom do pečiva a pridajte do cesta.
5. Cesto podľa chuti vylepšite čokoládou, ovocím alebo orechmi.
6. Vymastite polovice formy na pečenie, pevne ich pritlačte k sebe pomocou silikónového okraja a potom naplňte cesto podľa opisu v časti „Používanie“.
7. Formu vložte do predhriatej rúry a pečte cca 25 minút.
8. Potom nechajte formu na pečenie vychladnúť na mriežke cca 10 minút.
9. Ešte teplého veľkonočného zajačika opatrne vyberte z polovic formy na pečenie podľa opisu v časti „Používanie“ a prebytočné cesto odstráňte nožom. Nechajte úplne vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 723 068