



# Forma na pečenie malých vianočiek

**sk** Informácia o výrobku a recept

**Vážení zákazníci,**

silikónová forma na pečenie je mimoriadne flexibilná s povrchovou úpravou proti prilepeniu.

Tým je zaručené obzvlášť jednoduché vyberanie vianočiek – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie priehlbín.

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.

Aby ste si formu na pečenie mohli ihneď vyskúšať, pripravili sme vám aj recept.

Želáme vám dobrú chuť.

**Váš tím Tchibo**

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143999FV03X00XV · 2024-10 · 695 428

## Dôležité upozornenia

-  Výrobok je vhodný na použitie pri teplotách od -20 °C do +200 °C.
-  Výrobok je vhodný len na používanie v rúre na pečenie alebo v mrazničke. Nepoužívajte ho na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu vašej rúry na pečenie.
-  Vo výrobku nekrájajte žiadne potraviny a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Poškodíte tým výrobok.
-   Výrobok neumiestňujte na otvorený plameň, varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
-  Pri vyberaní výrobku z horúcej rúry sa ho dotýkajte len pomocou kuchynskej rukavice a pod.
-  Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenia na povrchu výrobku. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.
- Vďaka materiálu výrobku 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

- Výrobok čistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani špicaté predmety.
  - Následne vytrite vnútro priehlbín neutrálnym jedlým olejom.
- 

## Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite priehlbiny formy studenou vodou.
- Vymastenie je potrebné len ...
  - ... pred prvým použitím,
  - ... po čistení v umývačke riadu,
  - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Skôr ako vianočky vyklopite z priehlbínok, nechajte ich chladnúť na mriežke cca 5 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi vianočkami a priehlbínami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Výrobok vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

# Malé mandľové vianočky

## Prísady (na 4 kusy)

- 230 g múky
- 15 g čerstvého droždia
- 25 g cukru
- 90 ml vlažného mlieka
- 1 vajce
- 30 g masla
- 1 štipka soli
- 3 PL mandľových lupienkov

## Doba prípravy:

cca 150 min. vrátane času pečenia a kysnutia cesta

## Doba pečenia:

175 °C s cirkuláciou vzduchu, cca 25 min.

## Príprava

1. Nasypťte múku do misy a v strede vytlačte jamku. Do jamky rozdrobte droždie, pridajte cukor, zalejte vlažným mliekom a zľahka premiešajte zmes droždia a mlieka. Prikryte a nechajte 10 minút kysnúť.
2. Pridajte vajce, maslo a štipku soli a vypracujte na hladké cesto. Prikryte a nechajte 45 minút kysnúť.
3. Priehlbiny formy vymastite a posypte mandľovými lupienkami. Cesto raz prehnetťte a rovnomerne rozdeľte do priehlbín. Nechajte ho kysnúť ďalších 45 min.
4. Rúru predhrejte na 175 °C.
5. Vianočky pečte vo vyhriatej rúre 25 minút.
6. Vianočky nechajte na mriežke vo forme vychladnúť cca 5 minút a potom ich vyklopte z formy.