



Plech na pečenie

sk Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Vo vašom novom plechu na pečenie upečiete tie najlahodnejšie koláče. Následne ho uzatvoríte prepravným vekom.

Získavate tak možnosť na praktické uskladnenie koláča, alebo si koláč jednoducho môžete vziať na piknik, školskú slávnosť alebo na podobné príležitosti bez toho, aby sa pomliaždil alebo vydrobil.

Dva chutné recepty uvedené v tomto návode vám umožnia okamžité vyskúšanie vášho nového plechu na pečenie.

Želáme vám veľa radosti pri pečení a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

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

Číslo výrobku: 605 965

Nepriľhavá ochranná vrstva

Plech na pečenie je vybavený nepriľhavou vrstvou.

- Na ochranu nepriľhovej vrstvy nepoužívajte pri pečení, rezaní, resp. delení koláča alebo pri čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety.

Pred prvým použitím

- ▷ Pred prvým použitím umyte plech na pečenie a prepravné veko horúcou vodou a malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Všetky diely osušte hneď po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.

Plech na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!

Používanie

- **Pri vyťahovaní horúceho plechu z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite chňapky!**

Horúci plech na pečenie postavte na teplovzdorný podklad.

- ▷ Pred použitím vymastite plech na pečenie trochou masla alebo margarínu. Prípadne ho dodatočne vysypte múkou alebo použite papier na pečenie.
- ▷ Plech na pečenie a prepravné veko vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Okamžite po opláchnutí osušte plech na pečenie a prepravné veko a odložte obidva diely na suché miesto.
- Plech na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!

Prepravné veko

- **Plech na pečenie nikdy nekladajte do horúcej rúry spolu s prepravným vekom!**

- ▷ Pred nasadením prepravného veka na plech na pečenie alebo pred vyberaním koláča z plechu na pečenie nechajte koláč vychladnúť.

Odobratie prepravného veka

- ▷ Vytiahnite uzávery nabok a odstráňte prepravné veko.

Nasadenie prepravného veka

- ▷ Dbajte na to, aby boli uzávery na prepravnom veku vytiahnuté.
- ▷ Prepravné veko nasadte na plech na pečenie.
- ▷ Zasuňte uzávery úplne dovnútra. Musia sa počuteľne a citeľne zaistiť!

Preprava

- ▷ Pred zdvihnutím plechu na pečenie za rukoväť skontrolujte pevné upevnenie prepravného veka na plechu na pečenie.
- ▷ Vyklopte rukoväť prepravného veka nahor a môžete prenášať!

Maslový koláč

Prísady na 1 plech na pečenie (20 kúskov koláča)

Príprava 45 min. | odležanie 1 hod. 15 min. | pečenie 25 min.

Každý kúsok cca 305 kcal, 5 g bielkovín, 18 g tuku, 30 g uhlíhydrátov

Na cesto:

| | |
|----------|------------------|
| 500 g | múky |
| 1 kocka | kvasníc (42 g) |
| 250 ml | vlažného mlieka |
| 50 g | cukru |
| 50 g | mäkkého masla |
| 1 ČL | nastrúhanej kôry |
| | biocitrónu |
| 1 štipka | soli |

trochu múky na spracovanie
trochu masla na vymastenie
plechu na pečenie

Na obloženie:

| | |
|-------|------------------|
| 250 g | studeného masla |
| 200 g | lupienkov mandlí |
| 150 g | cukru |
| 1 ČL | mletej škorice |

Príprava

1. Nasypťe múku na cesto do misy a v strede vytlačte priehlbínu. Do nej rozdrobte kvasnice a rozmiešajte ich s trochou mlieka, 1 ČL cukru a trochou múky z okraja. Prikrytý kvások nechajte kysnúť na teplom mieste 15 min.
2. Do kvásku pridajte zvyšok mlieka a cukru, maslo nastrúhané na stružliny, citrónovú kôru a soľ. Vymiešajte ho najskôr hnetacími metličkami ručného mixéra a následne rukami do podoby hladkého cesta. Cesto mieste intenzívne dovtedy, kým sa nezačne nafukovať a odlepovať od okraja misy. Nechajte cesto nakysnúť na teplom mieste po dobu cca 45 minút na dvojnásobnú veľkosť.
3. Nakysnuté cesto intenzívne premiešajte. Vymastite plech na pečenie.

Rozvalkajte cesto na pomúčenej pracovnej ploche na veľkosť plechu na pečenie a uložte ho na plech.

Tip: Pred rozvalkaním nechajte cesto odstať 5 min. Nebude sa na plechu na pečenie znovu sťahovať.

Vyťahnite nahor malý okraj. Nechajte ho kysnúť ďalších 10 min. Predhrejte rúru na pečenie na 200 °C (ohrev zhora a zdola), resp. na teplotu 180 °C (teplovzdušná rúra).

4. Na náplň nakrájajte maslo na drobné kocky. Dvoma prstami vytlačte do povrchu cesta priehlbinky a každú z nich naplňte kúskami masla. Rovnomerne posypte cesto lupienkami mandlí. Zmiešajte cukor a škoricu a posypte cesto touto zmesou. Pečte v rúre (stredná kolajnička) 20 - 25 min.

Višňovo-smotanový koláč

Prísady pre 1 plech na pečenie (16 kúskov koláča)

Príprava 45 min. | pečenie 30 min.

Každý kúsok cca 325 kcal, 6 g bielkovín, 19 g tuku, 33 g uhlíhydrátov

Na cesto:

300 g múky
3 ČL prášku do pečiva
150 g odtučneného tvarohu
75 g cukru
1 štipka soli
6 PL mlieka
6 PL oleja
trochu masla na vymastenie
plechu na pečenie

Na obloženie:

750 g višní
2 vajička
125 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
800 g kyslej smotany
2 PL citrónovej šťavy
1 ČL nastrúhanej kôry
biocitrónu
4 PL drvených mandlí
na posypanie

Príprava

1. Vymastite plech. Na cesto zmiešajte v mise múku a prášok do pečiva. Pridajte tvaroh, cukor, soľ, mlieko a olej a vymiešajte cesto hnetacími metličkami ručného mixéra. Cesto vyvaľkajte na plechu.
2. Na prípravu náplne umyte višne, nechajte ich odkvapkať a odstráňte kôstky. Rúru na pečenie predhrejte na 200 °C (ohrev zhora/zdola), resp. 180 °C (teplotovzdušná rúra).
3. Vymiešajte vajička, cukor a vanilkový cukor do penista, následne primiešajte kyslú smotanu, citrónovú šťavu a kôru. Natriete smotanový krém na cesto a poukladajte naň višne. Posypte ho drvenými mandľami. Pečte v rúre (stredná kolajnička) cca 30 min. Pred servírovaním nechajte koláč vychladnúť.

Praktické rady

Ak sa vám tvarohovo-olejové cesto pri vaľkaní príliš lepí na valček, použili ste tvaroh s relatívne vysokým obsahom vody: Tvarohy predávané v obchodoch vykazujú, v závislosti od výrobcu, rôzny obsah vody. Pred spracovaním dajte preto tvaroh do sita a nechajte odkvapkať. Takto umožníte odkvapkanie prebytočnej srvátky - ak ju tvaroh obsahuje.

Plnohodnotný variant

Na cesto použite hladkú pšeničnú alebo špaldovú múku, cukor nahradte hnedým trstinovým cukrom a namiesto vanilkového cukru pridajte do smotanového krému 1 1/2 - 2 štipky mletej bourbonskej vanilky (z obchodov s biopotravinami alebo zdravou výživou).

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre
Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené