



Forma na pečenie

sk Informácia o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

Silikónová forma na pečenie je mimoriadne pružná a má neprilnavý efekt. To znamená, že koláče sa dajú mimoriadne ľahko vybrať – vymastenie priehlbín zvyčajne nie je potrebné.

Silikónová forma na pečenie je potravinársky neškodná, odolná voči teplu a chladu, tvarovo stála, bezpečná proti vytečeniu a vhodná do umývačky riadu.

Aby ste si vašu novú formu mohli hneď aj vyskúšať, priložili sme vám jeden recept.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 723 061

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 151368FV03X00XVI · 2025-10

Dôležité upozornenia

-  Výrobok je určený pre rozsah teplôt od -20 °C do +200 °C.
-  Výrobok je vhodný len na používanie v rúre na pečenie alebo mrazničke. Nepoužívajte ho na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu rúr na pečenie.
-  Vo výrobku nekrájajte pokrmy a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Výrobok sa tým poškodí.
-   Výrobok neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky sporáka, alebo na dno rúry na pečenie.
-  Výrobok pri vyberaní z horúcej rúry chytajte len pomocou kuchynských rukavíc a pod.
-  Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu časom spôsobiť tmavé sfarbenia na povrchu výrobku. Tieto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé ani neovplyvňujú kvalitu alebo funkciu 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 vyčistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku na riad. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré 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 umytí v umývačke riadu,
 - ... pri spracovávaní beztukového cesta (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Koláče pred ich vyklopením z priehlbín formy nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi koláčmi a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Výrobok vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Recept

Doba prípravy:

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

Prísady

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

Na vylepšenie cesta:

- čokoláda, ovocie, orechy atď. podľa chuti

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C horný/spodný ohrev (s cirkuláciou vzduchu: 160 °C).
2. Vo veľkej mise zmiešajte mäkké maslo s cukrom a soľou a vyšľahajte ho do penista.
3. Do zmesi masla a cukru pridajte postupne každé vajce zvlášť a opäť šľahajte do penista.
4. Múku zmiešajte s kypriacim práškom a pridajte do cesta.
5. Cesto podľa chuti vylepšite čokoládou, ovocím alebo orechmi.
6. Priehlbiny vymastite a pomocou polievkovej lyžice ich naplňte cestom.
7. Formu na pečenie vložte do vyhriatej rúry a pečte cca 25 minút.

8. Pomocou skúšky špajdlou skontrolujte, či sú koláče prepečené.

Ak koláče ešte nie sú prepečené, prikryte ich voľne alobalom a predĺžte čas pečenia o niekoľko minút.

9. Nechajte vychladnúť cca 5 minút. Potom hotové koláče opatrne vyberte z priehlbín a nechajte ich úplne vychladnúť na mriežke.