



Informácia o výrobku a recept

Formy na pečenie medovníčkov

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 140076AS56XXIV · 2024-06

Vážení zákazníci,

ešte nikdy nebolo také jednoduché, upiecť si dokonale vyformované medovníčky!

Obe formy na pečenie zo silikónu sú extrémne pružné a pôsobia nepriľnavo. Vďaka tomu sa hotové medovníčky dajú veľmi ľahko vybrať.

S praktickou stierkou rozotriete cesto bezproblémovo a rovnomerne – celkom bez lepkavých rúk – do priehlbínok formy.

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 úspechu pri pečení!

Váš tím Tchibo

Číslo výrobku: 690 385

Made exclusively for:

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

Dôležité upozornenia

-  Formy na pečenie sú vhodné pre rozsah teplôt od -20 °C do +200 °C.
-  Formy na pečenie sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
-  Formy na pečenie sú vhodné na použitie v mrazničke (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.
-   Neumiestňujte formy na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
-  Nekrájajte pokrm v priehlbinkách foriem na pečenie a nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Formy na pečenie sa tým poškodia.
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite formy na pečenie a stierku na cesto horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré 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 po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu foriem na medovníčky. Takéto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.

Pred prvým použitím

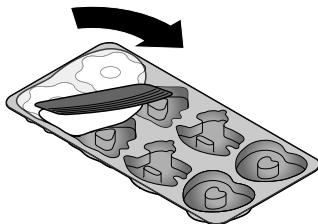
- ▷ Formy na pečenie a stierku na cesto vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety. Formy na pečenie a stierku na cesto môžete čistiť aj v umývačke riadu.
Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
 - ▷ Potom vytrite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

Používanie

- ▷ Vypláchnite priehlbiny foriem na pečenie pred ich plnením vždy studenou vodou.
- ▷ V prípade potreby natrite priehlbinky foriem na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
Vymastenie je potrebné len...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po umytí v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní beztukového cesta (napr. piškótového cesta) alebo veľmi ťažkého cesta (napr. medovníkového cesta).
- ▷ Na jednoduchšie prenášanie položte naplnené formy na pečenie príp. na mriežku rúry alebo na plech.
- ▷ Medovníčky pred ich vyklopením z priehlbínok foriem nechajte vychladnúť na mriežke cca 5 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi medovníčkami a priehlbinkami foriem na pečenie vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formy na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

1

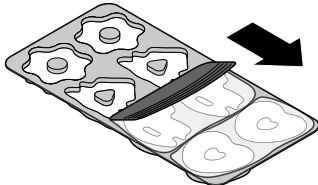
Cesto vtrite
do priehlbiniiek.



2

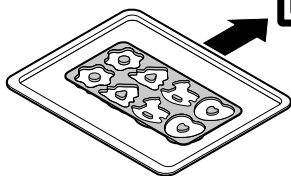
Nadbytočné cesto
odstráňte.

(Priehlbinky naplňte len
do približne 3/4.)



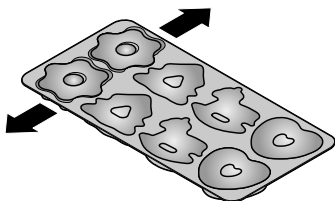
3

Pečenie

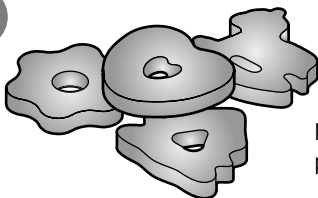


4

Vyberanie



5



Medovníčky ozdobte
podľa želania.

Medovníčky

dobu prípravy: 35 minút | čas pečenia: 10 minút
celkový čas: cca 1 hodina

Prísady (na cca 16 kusov)

250 g múky podľa vlastného výberu (špaldovej, pšeničnej, bezlepkovej)	150 ml mlieka
2 ČL prášku do pečiva	75 g medu
100 g cukru	trochu masla/margarínu na vymastenie formy
2-3 PL kakaá na pečenie	na zdobenie:
2 PL medovníkového korenia	poleva z horkej alebo mliečnej čokolády
1 ČL mletej škorice	kokosový olej
1 štipka soli	
3 PL slnečného/repkového oleja	

Príprava

1. Predhriatie rúry

Predhrejte rúru na 180 °C na horný a dolný ohrev a vymažte formy na pečenie medovníčkov.

2. Príprava cesta

Zmiešajte suché přísady na cesto. Múku krátko premiešajte s práškom do pečiva, kakaom, cukrom, medovníkovým korením, škoricou a štipkou soli.

3. Potom zmiešajte olej s mliekom a medom, kým sa přísady dobre nespoja.

4. Postupne pridávajte tekuté prísady do zmesi múky a neustále miešajte, kým nevznikne hladká zmes.

5. Plnenie foriem na pečenie

Cesto naplňte do priehlbínok foriem na pečenie a stierkou ho uhladíte. Na plnenie môžete použiť aj cukrárske vrečko so špičkou s veľkým otvorom. (Ak nemáte k dispozícii cukrárske vrečko, môžete použiť aj plastové vrečko, len odstrihnite jeden roh). Formy by nemali byť naplnené až po okraj, pretože cesto sa počas pečenia nadvihne.

6. Pečenie medovníčkov

Naplnenú formu pečte vo vyhriatej rúre na strednej koľajničke približne 10 minút pri teplote 180 °C horný a spodný ohrev.

7. Na konci pečenia vyberte medovníčky z rúry a nechajte ich krátko vychladnúť vo forme, aby sa pri vyberaní nepolámali. Potom opatrne ťahajte po okraji priehlbínok foriem, aby sa z nich uvoľnili medovníčky. Následne ich nechajte úplne vychladnúť.

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

8. Zdobenie

Na zdobenie roztopte čokoládovú polevu vo vodnom kúpeli a pridajte kokosový olej, aby vznikla tekutá a lesklá konzistencia. Potom medovníčky ozdobte čokoládou podľa želania.



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.