



Foremki do pralinek

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Teraz mogą Państwo w prosty sposób samodzielnie wykonać pralinki z nadzieniem lub bez w trzech różnych dekoracyjnych motywach.

Stabilne foremki z tworzywa sztucznego umożliwiają proste wlewanie i wylewanie płynnej czekolady oraz łatwe oddzielanie gotowych pralinek.

Formy są bezpieczne dla żywności, odporne na temperaturę od -15°C do $+70^{\circ}\text{C}$ i nadają się do mycia w zmywarce.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować formy, w niniejszej broszurce zamieściliśmy przepis.



Życzymy Państwu wiele radości podczas przyrządzania pralinek i delectowania się nimi!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

-  Formy nadają się do użytku w zakresie temperatur od -15 °C do +70 °C.
- Formy nadają się również do użytkowania w zamrażarce, np. do przygotowania kostek lodu.
- Nie wolno używać ich w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- Nie wolno wystawiać form na działanie otwartego ognia, kłaść na płytach kuchennych/grzejnych, umieszczać w piekarniku, kuchence mikrofalowej albo na innych źródłach ciepła.
- Nie należy kroić potraw w formach ani używać spiczastych lub ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie spowoduje to uszkodzenie form.
- **Przed pierwszym użyciem** oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć formy w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Formy można również myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni form mogą powstawać ciemne odbarwienia. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności form.

Wskazówki dotyczące wyrobu pralinek

Pomysły na pralinki zależą tylko od Państwa fantazji. Na początek użyteczne będą następujące wskazówki:

- Należy stosować dostępną powszechnie w handlu czekoladę o jak największej zawartości kakao. Najlepiej nadaje się kuwertura, czekolada w bloku oraz czekolada do pieczenia. Czekolady z orzechami, posypką orzechową, nadzieniem jogurtowym itp. nie nadają się. Mogłyby się przypalić.
- Nigdy nie należy wlewać wody do gorącej czekolady.
- Jeżeli roztopiona czekolada jest zbyt rzadka, należy dodać jeszcze nieco czekolady.
- Aby otrzymać błyszczącą powierzchnię, należy dodać 2 łyżeczki masła kakaowego lub kokosowego.
- Płynnej czekoladzie można również nadać szczególny aromat, dodając np. cynamon lub chili, płynną słodką śmietanę lub kawę.
- Wysokoprocentowe alkohole, jak np. whisky lub wódka wiśniowa, nadadzą czekoladzie wspaniały aromat i znakomity smak. Nie należy ich jednak wlewać w dużych ilościach, ponieważ czekolada będzie za rzadka.
- Przed wlaniem gorącej czekolady można włożyć do formy np. orzech.
- Formy można napełniać także warstwami, aby łączyć dwa gatunki czekolady w jednej pralinie, np. czekolada jasna i ciemna. Przed wlaniem następnej warstwy czekolady należy odczekać, aż poprzednia całkowicie wystygnie.
- Między dwoma warstwami czekolady można umieścić w formie np. orzechy, płatki kukurydziane lub rodzynki.

Topienie kuwertury:

1. Pociąć kuwerturę na drobne elementy lub pokruszyć i włożyć do miski ze stali nierdzewnej.
 2. Wlać wodę do garnka (nie wypełniać) i podgrzać (nie gotować), zdjąć garnek z płyty, zawiesić miskę z kuwerturą nad garnkiem (nie może być zanurzona w wodzie).
 3. Powoli podgrzać kuwerturę do ok. 35 °C regularnie mieszając (kontrola ustami). W ten sposób kuwertura uzyska piękny połysk.
W razie potrzeby podgrzewać wodę kilka razy aż do uzyskania przez kuwerturę prawidłowej temperatury, która zostanie utrzymana podczas przygotowania pralinek.
- ▷ Przestrzegać również instrukcji na opakowaniu.

Oddzielanie pralinek od formy

- ▷ Kuwertura musi całkowicie stwardnieć. W tym celu należy odstawić pralinki na 2 godziny w chłodne miejsce.
- ▷ Obrócić formę i ostrożnie pukać w blat stołu, aż pralinki wypadną. Aby chronić wrażliwą powierzchnię, można podłożyć podkładkę, np. deskę lub matę do pieczenia.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl

Pralinki pomarańczowo-marcepanowe

Czas przyrządzenia: ok. 45 minut (plus czas schłodzenia)

Składniki na 18 sztuk

200 g kuwertury gorzkiej do uwyłżenia formy

25 g łuskanych pistacji

100 g masy marcepanowej

10 ml soku pomarańczowego

Sposób przyrządzenia

1. Grubo posiekać kuwerturę i stopić w kąpeli wodnej na małym ogniu.
2. Stopioną kuwerturę wlać do zagłębień formy do pralin i poruszać formą w taki sposób, aby kuwertura rozprowdziła się równomiernie.
3. Odstawić na około 10 minut.
4. Przewrócić formę na blachę przykrytą papierem do pieczenia, tak aby płynna kuwertura wypłynęła (krawędzie powinny być pokryte kuwerturą).
5. Pozostawić formę w ten sposób na ok. 5 minut, następnie obrócić (odłożyć na bok papier do pieczenia z resztkami kuwertury). W razie potrzeby usunąć nadmiar kuwertury.
6. Następnie odstawić formę na ok. 1 godzinę do ostygnięcia, aby kuwertura stwardniała.
7. W międzyczasie bardzo drobno poszatkować blenderem nadzienie pistacjowe. Pociąć marcepan na drobne elementy i zagnieść z pistacjami, dodając sukcesywnie sok pomarańczowy.
8. Nadzienie ostrożnie wtłoczyć do zagłębień formy wyłożonych kuwerturą.

9. Oddzielić pozostałości kuwertury od papieru do pieczenia i roztopić w kąpeli wodnej. Nieco schłodzić, a następnie włożyć do worka cukierniczego z małą końcówką.
10. Rozprowadzić kuwerturę od wewnątrz na zewnątrz na marcepanie. Wygładzić nożem, aby pralinki były równomiernie pokryte kuwerturą.
11. Odstawić pralinki na ok. 2 godziny do wystygnięcia, aż kuwertura całkowicie stwardnieje, następnie oddzielić od formy.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Wszystkie prawa zastrzeżone.

Numer artykułu: 346 596