

Made exclusively for:

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

Référence: 650 284



www.fr.tchibo.ch/notices

Remarques importantes

- +200°C
-20°C Les moules sont conçus pour une plage de températures de -20 °C à +200 °C.
- Les moules peuvent être utilisés au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage que celui auquel ils sont destinés!
- Lorsque vous utilisez les moules dans un four chaud, saisissez-les uniquement à l'aide de maniques ou similaires.
- Ne placez pas les moules sur des flammes ouvertes, des plaques de cuissons, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Ne coupez pas d'aliments dans les moules et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour les démouler. Cela endommagerait les moules.
- Nettoyez les moules avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni d'éponges récurantes.
- Les moules passent aussi au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules en silicone. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au fonctionnement des moules.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les moules avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni d'objets pointus. Les moules passent aussi au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.
- ▷ Graissez ensuite légèrement les cavités des moules avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les cavités des moules, passez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Le cas échéant, graissez les cavités des moules avec un peu d'huile alimentaire neutre.

Vous ne devez les graisser que dans les cas suivants: ...

- ... avant la première utilisation,
- ... après un nettoyage au lave-vaisselle,
- ... si la pâte ne contient pas de matière grasse (p. ex. une génoise) ou est très compacte.

- ▷ Sortez la grille du four et posez-y les moules avant de les remplir. Cela facilite le transport.
- ▷ Avant de démouler les barres de céréales, laissez-les refroidir environ 5 minutes dans les moules sur la grille du four. La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les barres de céréales et les moules.
- ▷ Nettoyez les moules de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.

Recettes

Barres au sésame

Ingrédients (pour env. 16 barres)

200 g de sésame
60 g de miel

Préparation

1. Faire légèrement griller les graines de sésame à la poêle en les remuant constamment pour qu'elles ne brûlent pas!
2. Faire bouillir le miel à feu doux env. 5 minutes dans une casserole. Le retirer du feu, y incorporer le sésame (attention: la préparation est très chaude!), mettre immédiatement la préparation dans le moule et lisser la surface.
3. Faire bien refroidir au réfrigérateur.
4. Ensuite, démouler les barres avec précaution et les empiler dans une boîte en fer-blanc en les séparant par du papier sulfurisé. Garder au frais.

Barres à la noix de coco et aux canneberges

Ingrédients (pour env. 16 barres)

60 g de miel
40 g de sucre
2 c.s. de margarine ou de beurre
120 g de noix de coco râpée
50 g de graines de chia
50 g de canneberges sèches
50 g de graines de tournesol

Préparation

1. Porter le miel, le sucre et le beurre à ébullition dans une casserole en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
2. Incorporer tous les autres ingrédients, répartir la préparation dans les moules et la tasser.

3. Préchauffer le four (chaleur tournante: 160 °C, chaleur supérieure et inférieure: 180 °C). Poser les deux moules en silicone au milieu du four sur une plaque ou grille de four et faire cuire env. 20 min. Laisser les moules refroidir sur une grille, puis démouler les barres avec précaution.
 4. Empiler les barres dans une boîte en fer-blanc en les séparant par du papier sulfurisé et garder au frais.
- Le matériau des moules peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.

Barre énergétique aux céréales

Ingrédients (pour env. 16 barres)

60 g de sirop d'érable
40 g de cassonade
2 c.s. de margarine ou de beurre
180 g de muesli de base ou de flocons d'avoine
50 g d'abricots coupés fin ou de raisins secs
50 g de mélange de graines

Préparation

1. Porter le sirop, la cassonade et le beurre à ébullition dans une casserole en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
2. Incorporer tous les autres ingrédients, répartir la préparation dans les moules et la tasser.
3. Préchauffer le four (chaleur tournante: 160 °C, chaleur supérieure et inférieure: 180 °C). Poser les deux moules en silicone au milieu du four sur une plaque ou grille de four et faire cuire env. 20 minutes. Laisser les moules refroidir sur une grille, puis démouler les barres avec précaution.
4. Empiler les barres dans une boîte en fer-blanc en les séparant par du papier sulfurisé et garder au frais.

Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 650 284



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

- +200°C
-20°C Formy jsou vhodné k používání při teplotách od -20°C do +200°C.
- Formy jsou vhodné i pro používání v mrazničce. Nepoužívejte je k jiným účelům!
- Když budete formy používat v horké troubě, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
- Formy nestavte do otevřeného ohně, na plotýnký sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Ve formách nekrajte žádné pokrmy, ani v nich nepoužívejte žádné špičaté a ostré předměty. Formy by se tím poškodily.
- Formy umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochu prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbočky.
- Formy jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Při používání tuků může povrch forem po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci forem.

Před prvním použitím

- ▷ Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty. Formy na pečení jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce.

- ▷ Vymažte prohlubně ve formách na pečení následně pomocí mašlovачky neutrálním stolním olejem.

Použití

- ▷ Než začnete do prohlubně ve formách na pečení plnit těsto, vždy je nejřív vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Prohlubně ve formách na pečení případně lehce vymažte pomocí mašlovачky neutrálním stolním olejem.
Vymazání je potřeba provést jen ...
... před prvním použitím,
... po umytí v myčce,
... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než budete do forem na pečení plnit těsto, vyjměte z trouby rošt a formy na něj postavte. Usnadníte tím pozdější přenášení.
- ▷ Než müsli tyčinky vykopíte z forem na pečení, nechte je na roštu po dobu přibližně 5 minut vychladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi müsli tyčinkami a formami na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

Recepty

Sesamové tyčinky

Přísady (na cca 16 kousků)

200 g sezamu
60 g medu

Příprava

1. Sezam si mírně opražíme na pánvičce. Pozor: Sezam pražíme za stálého míchání, aby se semínka nespálila!
2. Med necháme v hrnci mírně vřít po dobu přibližně 5 minut. Hrnec sejme ze sporáku, do medu vmícháme sezam (Pozor! Hmota je velmi horká!) a okamžitě naplníme do formy a uhladíme.
3. Necháme v lednici pořádně vychladit.
4. Potom opatrně vyjmeme z formy a tyčinky vkládáme do plechové dózy ve vrstvách, přičemž je střídavě prokládáme papírem na pečení. Uchováváme v chladu.

Kokoso-businkové tyčinky

Přísady (na cca 16 kousků)

60 g medu
40 g cukru
2 lžíce másla nebo margarínu
120 g strouhaného kokosu
50 g chia semínek
50 g sušených brusinek
50 g slunečnicových semínek

Příprava

1. V hrnci krátce za stálého míchání necháme vzkypět med s cukrem a máslem, až se cukr úplně rozpustí.
2. Vmícháme všechny další přísady, rozdělíme do forem a přitlačíme.
3. Troubu předehřejeme na 160°C (horkovzdušná trouba) nebo na 180°C (horní a spodní ohřev). Obě silikonové formy pečeme na plechu na pečení nebo na roštu po dobu přibližně 20 minut ve středu předehřáté trouby.
Formy necháme vychladnout na mřížce a potom z nich opatrně vyjmeme tyčinky.

4. Tyčinky nejlépe naskládáme do plechové dózy do vrstev a jednotlivé vrstvy od sebe oddělíme papírem na pečení, skladujeme v chladu.



Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálům, ze kterých jsou formy na pečení vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí trouby.

Müsli tyčinky na dodání sly

Přísady (na cca 16 kousků)

60 g javorového sirupu
40 g hnědého třtinového cukru
2 lžíce másla nebo margarínu
180 g müsli nebo ovesných vloček
50 g sušených meruněk nakrájených na drobno nebo rozinek
50 g směsi semínek

Příprava

1. V hrnci krátce za stálého míchání necháme vzkypět sirup s cukrem a máslem, až se cukr úplně rozpustí.
2. Vmícháme všechny další přísady, rozdělíme do forem a přitlačíme.
3. Troubu předehřejeme na 160°C (horkovzdušná trouba) nebo na 180°C (horní a spodní ohřev). Obě silikonové formy pečeme na plechu na pečení nebo na roštu po dobu přibližně 20 minut ve středu předehřáté trouby.
Formy necháme vychladnout na mřížce a potom z nich opatrně vyjmeme tyčinky.
4. Tyčinky nejlépe naskládáme do plechové dózy do vrstev a jednotlivé vrstvy od sebe oddělíme papírem na pečení.