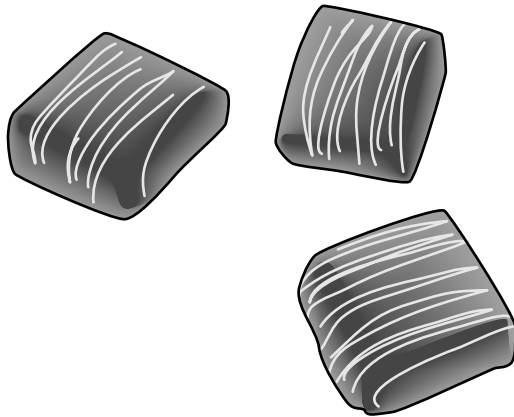


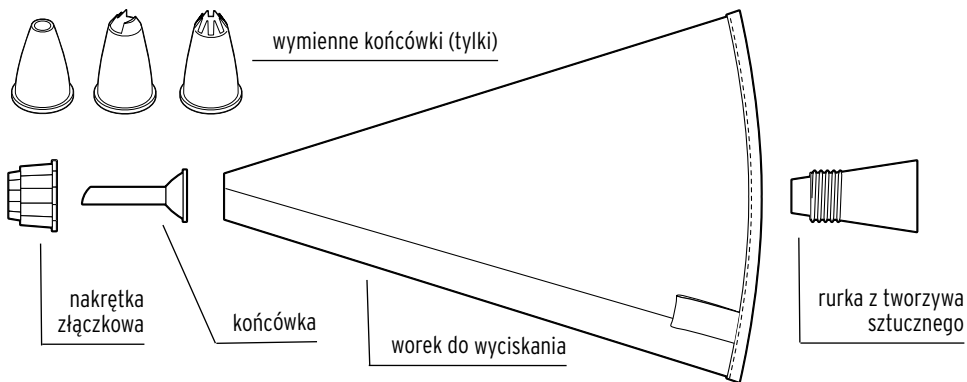
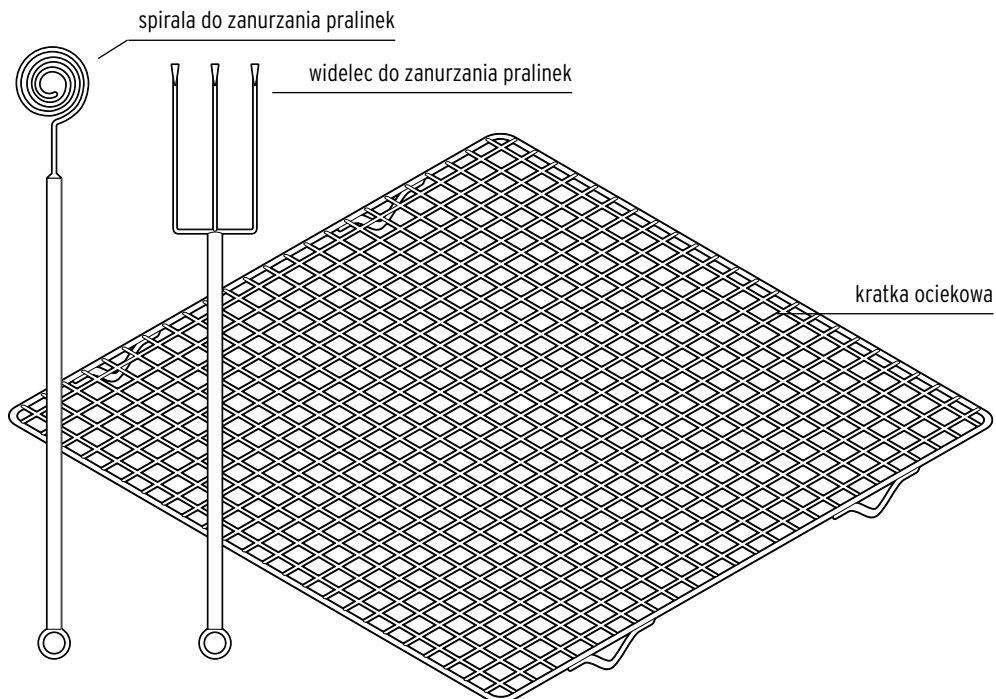


# Zestaw do wyrobu pralinek



**Informacje o produkcie i przepisy**

## Widok całego zestawu (zakres dostawy)



## Drodzy Klienci!

Państwa nowy zestaw do wyrobu pralinek umożliwi przyrządzenie najróżniejszych czekoladowych kompozycji oraz pozwoli zrealizować własne pomysły na pyszne pralinki. Teraz wystarczy już tylko czekolada, kilka dodatków i trochę fantazji. Przydatne i pomocne porady można znaleźć w tej instrukcji. Życzymy wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu - smacznego!

## Zespół Tchibo



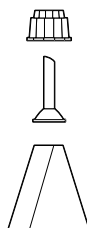
### NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych ani drobnych elementów. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia! Widelec do zanurzania pralinek jest bardzo ostry. Należy posługiwać się nim ostrożnie. Przechowywać widelec do zanurzania pralinek w miejscu niedostępnym dla dzieci.

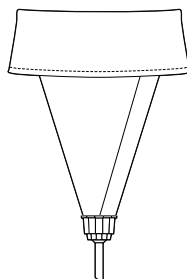
### Użytkowanie

- ▷ Ponieważ zestaw służy do przygotowywania żywności, przed pierwszym użyciem należy go dokładnie wyczyścić (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- ▷ Pralinki przyrządzić według przepisu.
- ▷ W zależności od przepisu można wycinać pralinki za pomocą wykrawaczy do pralinek albo napełniać foremki do pralinek za pomocą worka do wyciskania.
- ▷ W zależności od konsystencji masy pralinowej można uchwycić pralinki za pomocą spirali lub widelca do zanurzania w celu zanurzenia ich np. w płynnej czekoladzie.
- ▷ Za pomocą worka do wyciskania można napełniać foremki masą pralinową albo też ozdabiać gotowe pralinki. W tym celu dołączyliśmy do zestawu różne końcówki.

### Używanie worka do wyciskania

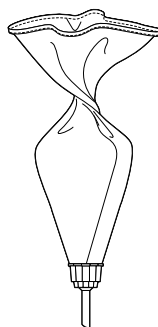


1. Nałożyć żądaną końcówkę.



2. Wywinąć brzeg worka do wyciskania na 2/3 wysokości i napełnić go do połowy masą pralinową, np. za pomocą skrobaka do ciasta.

Potrząsając workiem, przesuwając masę w dół, żeby nie doszło do powstania pęcherzyków powietrza.

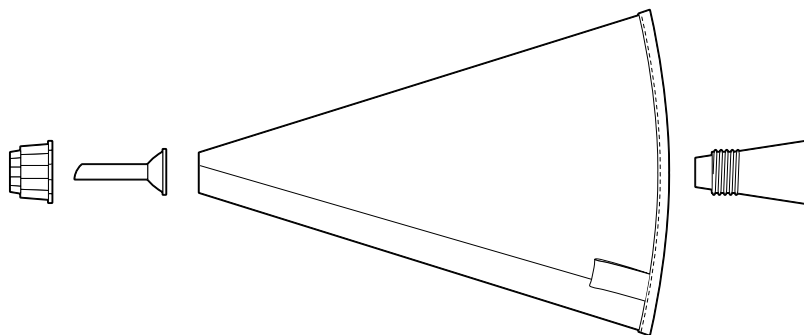


3. Po napełnieniu worka unieść brzeg do góry i zakręcić jego górną część.
4. W celu wyciśnięcia masy lekko naciskać na worek.

- Worek do wyciskania nie nadaje się do zbyt gęstego ciasta.

## Czyszczenie

- ▷ Worek do wyciskania jest odporny na gotowanie, należy jednak pracować wyłącznie w programie do prania ręcznego. Przed przystąpieniem do prania należy usunąć wszystkie części z tworzywa sztucznego.
- ▷ Wszystkie pozostałe części myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- ▷ Wszystkie części - z wyjątkiem worka do wyciskania i foremek do pralinek - nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.



## Wskazówki ...

### ... dotyczące wyrobu pralinek

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

- Przed napełnieniem foremek masą pralinową można umieścić w nich np. orzech.
- Foremki można także napełniać warstwowo, łącząc w ten sposób dwie masy pralinowe w jednej pralinie.
- Między dwoma warstwami pralinki można umieścić w foremce np. orzechy, płatki kukurydziane lub rodzynki.

### ... dotyczące polewy czekoladowej

Sukces wyrabianych pralinek zależy w dużej mierze od tego, czy wybrano odpowiednią czekoladę.

Należy uwzględnić poniższe wskazówki:

- Zamiast dostępnej w handlu czekolady należy w miarę możliwości stosować kuwerturę. Kuwertura ma wyższą zawartość masła czekoladowego, przez co podczas roztapiania osiąga wyjątkowo płynną konsystencję.
- Do przyrządzania pralinek nie nadają się: czekolady z orzechami, posypką orzechową, nadzieniem jogurtowym itp. Mogą one ulec przypaleniu podczas roztapiania.

- Czas roztopiania jest zależny od rodzaju i ilości czekolady. Wcześniejsze starcie czekolady skraca czas jej roztopiania.
- 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 tłuszczu 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.
- Kuwerturę należy roztopiać w następujący sposób: Kuwerturę pokroić na małe kawałki lub zetrzeć na tarce, a następnie umieścić w metalowej miseczce.

Podgrzać wodę w nienapełnionym do końca garnku (nie gotować), zdjęć garnek z palnika, miseczkę z kuwerturą umieścić nad kąpielą wodną (miseczka nie powinna znajdować się w wodzie). Kuwerturę podgrzewać powoli do temperatury ok. 35°C (sprawdzić ustami), regularnie mieszając. Dzięki temu kuwertura uzyska piękny połysk. Wodę trzeba ewentualnie kilkakrotnie podgrzewać, aż kuwertura osiągnie odpowiednią temperaturę lub aby utrzymać temperaturę podczas wyrobu pralinek. Pralinki, które mają być oblane kuwerturą, powinny mieć temperaturę pokojową, aby polewa nie pękała.

- Jeżeli kuwertura została podgrzana do zbyt wysokiej temperatury: zaczekać, aż całkowicie ostygnie i stwardnieje. Dopiero wówczas podgrzać ją jeszcze raz.




---

**Numer artykułu: PL 297 494**

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

## Przepisy:

### **Pralinki z likierem Baileys**

#### **Składniki na masę pralinową**

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 50 g    | czekolady pełnomlecznej (kuwertura) |
| 100 g   | czekolady półgorzkiej (kuwertura)   |
| 125 g   | cukru pudru                         |
| 125 g   | masła                               |
| 6 cl    | likieru Baileys Irish Cream         |
| 6 łyżek | kakao                               |

#### **Składniki do ozdobienia pralinek**

po 25 g czekolady pełnomlecznej i półgorzkiej (kuwertura)

#### **Przyrządzenie**

1. Masło wyjąć z lodówki odpowiednio wcześniej i odstawić, aż stanie się miękkie.
2. Roztopić kuwerturę na masę pralinową.
3. Masło i cukier puder ubić za pomocą miksera do uzyskania puszystej masy.
4. Ciągłe mieszając, stopniowo dodawać kakao, Baileys i roztopioną kuwerturę.
5. Odstawić na kilka minut w zimne miejsce, aż masa nieco zastygnie. Następnie za pomocą worka do wyciskania napełnić foremki masą pralinową.
6. Odstawić na noc do lodówki, aby pralinki stwardniały.
7. Roztopić kuwerturę przeznaczoną do ozdoby i ozdabiać pralinki za pomocą worka do wyciskania z cienką końcówką.

### **Pralinki marcepanowe**

#### **Składniki na masę marcepanową**

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 200 g      | mielonych migdałów  |
| 3 krople   | aromatu migdałowego |
| 200 g      | cukru pudru         |
| 2 łyżki    | wody różanej        |
| 1 łyżka    | kakao               |
| 1 łyżeczka | brandy lub wody     |

#### **Składniki do ozdobienia pralinek**

100 g czekolady półgorzkiej (kuwertury), siekane orzechy laskowe (do smaku), cukier puder do rozwałkowania

#### **Przyrządzenie**

1. Migdały wymieszać z cukrem pudrem i bardzo drobno zmielić.
2. Ręcznie zagnieść masę, dodając przy tym wodę różaną.
3. Do masy dodać kakao i brandy (lub wodę) i zagnieść. Jeżeli masa marcepanowa będzie zbyt gęsta, dodać trochę wody (kropla po kropli).
4. Na podłożu lekko posypanym cukrem pudrem rozwałkować masę marcepanową na prostokąt.
5. Roztopić kuwerturę.
6. Z masy marcepanowej wycinać pralinki, zanurzać je w kuwerturze i odkładać na kratkę ociekową do ostygnięcia. Zanim ostygną, posypać pralinki siekanymi orzechami laskowymi.