**Silikonová forma na dezerty ve tvaru srdíčka Lékué Heart Mould**

**PROFESIONÁLNÍ MULTI-CAVITY MOLDS LÉKUÉ navržené tak, aby vám SILICONE umožnilo vychutnat si profesionální výsledky doma! Profesionální multi-dutinové formy Lékué byly vyvinuty ve spolupráci s profesionálními cukráři, v souladu s přesnými rozměry každého tvaru. Široká škála tvarů vám umožní snadno, pohodlně a rychle a s profesionálními výsledky znovu vytvořit vaše nejlepší recepty, ať už sladké nebo slané, teplé nebo studené. Pánev nabízí optimální flexibilitu a stabilitu pro zajištění maximální bezpečnosti při manipulaci.**

**VLASTNOSTI Vyrobeno ze 100% platinového silikonu, jsou nelepivé a snadno se používají a skladují. Snadné uvolnění formy bez mazání. Lehký a odolný, vhodný do trouby a mikrovlnné trouby. Před prvním použitím umyjte.**

**BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Formu neumisťujte přímo na plamen ani ji nevystavujte přímému působení zdroje tepla. Nepoužívejte nastavení „gril“, protože by odpor mohl poškodit formu. Pokud používáte tradiční troubu, umístěte rošt doprostřed trouby nebo do její spodní části. Nepoužívejte ocelovou vlnu nebo abrazivní mýdla. Nepoužívejte uvnitř pánve ostré nádobí. Řiďte se doporučeními výrobce vaší trouby. Po uvaření nemanipulujte s formou, dokud několik minut nevychladne. Při manipulaci s horkou pánví používejte tepelné chrániče (např. Rukavice).**

**POKYNY**

**1. Před použitím umyjte. Před první aplikací lehce namažte pánev. Během následujících aplikací již nebude nutné.**

**2. Nalijte směs do dutin, rovnoměrně rozložte a začněte pečit v troubě. Po dokončení pečení můžete formu po několika minutách zvládnout (viz Bezpečnostní opatření).**

**3. Upravte dobu vaření, protože se může mírně lišit od tradičních forem, protože platinový silikon má vyšší tepelnou vodivost.**

**4. Pečivo odformujte jemným zatažením za konce každé dutiny a oddělením okrajů. Nejlepších výsledků dosáhnete, když vychladlé pečivo rozpečete.**

**Muffiny z borůvky**

**OBTÍŽNOST**

**Snadný ČAS: 25 minut**

***SLOŽKY na jednu formu***

**· 6,7 oz (190 g) mouky**

**· 1 sáček prášku do pečiva**

**· 1,4 oz (40 g) mandlová mouka**

**· 2,1 oz (60 g) práškový cukr**

**· 2, 6 oz (75 g) borůvky**

**· 1 vejce**

**· 4,4 fl oz (125 ml) mléko**

**· 2,1 oz (60 g) máslo**

**1 čajová lžička vanilkového extraktu.**

**PŘÍPRAVA**

**Mouku a prášek do pečiva prosejte do velké mísy, přidejte cukr a borůvky. Vejce rozšlehejte s mlékem a vanilkovým extraktem. Přidejte směs k mouce spolu s rozpuštěným máslem. Směs s lžící bez bití. Těsto by mělo být silné a robustní. Nalijte těsto do košíčků na muffiny, dokud nejsou plné . Pečte v předehřáté troubě při teplotě 190 ° C po dobu 15 minut nebo do mírného zhnědnutí. Nechejte 5 minut odpočívat ve formě, vyklopte a ochlaďte na roštu.**

**LEMON MOUSSE POLOLETOVÝ KRUH OBTÍŽNOST**

**Střední ČAS: 30 minut**

***SLOŽENÍ pro jednu formu***

**· 250 ml krém na šlehání 60 m citronová šťáva**

**· 1 velký vaječný bílek**

**· 1,7 oz (50 g) cukr**

**· 1 Lžíce strouhané citronové kůry**

**· 3 želatinové listy**

**· 6 hotových kol na dort, tlustých**

**· 0,2 palce (½ cm)**

**· 3 polévková lžíce pomerančové nebo citronové marmelády.**

**PŘÍPRAVA**

**Želatinové listy namočte na 5 minut do misky se studenou vodou. Sceďte a rozpusťte v kastrolu nebo v mikrovlnné troubě s polovinou citronové šťávy. Přidejte zbytek šťávy a nechte vychladnout. Vložte studenou smetanu na šlehání do mísy, přidejte polovinu cukru a šlehejte mixérem, dokud není vyšlehaný. Smíchejte 3 lžíce smetany s citronovou šťávou a kůrou, poté promíchejte zbytek. Z bílku vyšlehejte čistou misku, přidejte cukr a pokračujte v šlehání, dokud se nevytvoří tuhé vrcholy. Jemně složte bílé do směsi. Nalijte citronovou pěnu do půlkruhových forem, zakryjte kulatým dortem a vložte do mrazničky alespoň na 3-4 hodiny. Zatlačte na vnější stranu a nechte 20 minut stát. formy, ozdobíme půl lžičkou marmelády**