



Forma na muffiny



Informace o výrobku a recepty

Číslo výrobku: 391 572

Vážení zákazníci,

tato silikonová forma na muffiny je extrémně pružná a má nepřilnavé vlastnosti. Díky tomu je z ní možné muffiny velmi snadno vyjímat - a zpravidla není třeba vymazávat důlky.

Silikonová forma na muffiny je zdravotně nezávadná, odolná proti horku i chladu, tvarově stálá a těsto z ní nevytéká. Je vhodná do myčky.

Díky skládacím důlkům je možné formu úsporně uložit.

Abyste mohli formu na muffiny ihned vyzkoušet, jsou součástí návodu také dva recepty.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo










www.tchibo.cz/navody

Made exclusively for:

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

Důležité pokyny

-  +230°C
-30°C Forma na muffiny je vhodná k používání při teplotách od -30 °C do +230 °C.
-  Forma na muffiny je vhodná pouze pro použití v troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným účelům! Dbejte také doporučení výrobce trouby.
-  Ve formě na muffiny nekrájejte žádné pokrmy a nepoužívejte v ní žádné ostré předměty, protože by se tím poškodila.
-   Nestavte formu na muffiny do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno trouby.
-  Při vytahování formy na muffiny z horké trouby vždy použijte kuchyňské chňapky nebo podobný předmět.
-  Forma na muffiny je vhodná do myčky. Nepokládejte ji však přímo nad topná tělesa v myčce.
- Působením tuků může po čase dojít k tmavému zabarvení povrchu formy na muffiny. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje její kvalitu nebo funkci.
- Při používání osvědčených receptů se může díky materiálu, ze kterého je forma na muffiny vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce své trouby.

Před prvním použitím

- ▷ Formu na muffiny umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
 - ▷ Vnitřek důlků potom vymažte pomocí štetěčku neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- Před naplněním formu na muffiny vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání je zapotřebí jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce,
 - ... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- Než muffiny vyklopíte z důlků, nechte je po dobu přibližně 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto stabilizuje a mezi muffinem a formou se vytvoří vrstva vzduchu.
- Formu na muffiny umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak se nejlépe uvolní zbytky těsta.

Muffiny s müsli, jablky a vlašskými ořechy

Přísady (na 12 kousků)

Na muffiny:

225 g mouky
50 g jemných ovesných vloček
1,5 lžičky prášku do pečiva
špetka soli
100 g třtinového cukru
1/2 lžičky skořice
75 g másla
4 vajíčka (velikost M)
200 ml podmáslí
2 malá jablka
75 g vlašských ořechů

Na náplň:

50 g hrubých ovesných vloček
1 lžice medu
1 lžice slunečnicového oleje

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo k vymazání důlků

Doba přípravy: přibližně 30 minut (plus přibližně 25 minut na pečení)

Příprava

Troubu předehřejeme na 190 °C (horní a spodní ohřev). Důlky formy na muffiny vymažeme trochou másla.

Na muffiny důkladně smícháme ve velké míse mouku, ovesné vločky, prášek do pečiva, sůl, cukr a skořici.

Rozpustíme máslo a ve druhé míse jej dobře prošleháme s vajíčky šlehací metličkou. Přimícháme podmáslí a vše ještě jednou důkladně smícháme.

Nalijeme tekutou směs do suché směsi a vše dobře promícháváme vařečkou tak dlouho, dokud už nebudou vidět žádná suchá místa.

Jablka oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky, odstraníme jádřinec a čtvrtky jablek nakrájíme na kostičky. Vlašské ořechy nasekáme na hrubo. Kostičky jablek a vlašské ořechy přidáme do těsta a krátce vmícháme. Těsto rovnoměrně naplníme do důlků ve formě na muffiny.

Na náplň smícháme všechny přísady v malé míse a rovnoměrně rozdělíme na jednotlivé muffiny.

Formu na muffiny zasuneme do předehřáté trouby a muffiny pečeme přibližně 25 minut, dokud nebude náplň zlatohnědá a křupavá.

Zapíchnutím špejle nebo párátka do těsta zkontrolujeme, jestli už jsou muffiny propečené (těsto na špejli nebo párátku nesmí zůstat přilepené).

Pokud by muffiny ještě nebyly propečené, přikryjeme je volně alobalem a o pár minut prodloužíme dobu pečení.

Hotové muffiny opatrně vyjmete z důlků formy a necháme úplně vychladnout na mřížce na dort. Když budou muffiny vzduchotěsně zabalené, vydrží čerstvé zhruba 2 dny.

Jemné briošky

Přísady (na 12 kousků)

25 g čerstvého droždí

50 ml vlažného mléka

400 g mouky

40 g cukru

1 lžička soli

3 vajíčka pokojové teploty (velikost M)

125 g měkkého másla

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo k vymazání důlků

mouku k pomoučení pracovní plochy

1 vajíčko na potření

Doba přípravy: přibližně 30 minut (plus přibližně 1 hodina a 55 minut na kynutí a 20 minut na pečení)

Příprava

Droždí rozdrobíme do vlažného mléka, rozpustíme jej v něm a přimícháme 1 lžící mouky. Necháme přibližně 15 minut stát.

Zbývající mouku smícháme v míse s cukrem a solí.

Přidáme mléko s droždím a moukou, vajíčka a máslo a všechno smícháme pomocí hnětacích háků ručního šlehače nejdřív na nízký stupeň a potom hněteme na vysoký stupeň po dobu přibližně 3 minut, dokud nebude těsto elastické a nebude se lesknout. Těsto vytvarujeme do koule a necháme zakryté v míse kynout na teplém místě po dobu přibližně 1 hodiny, dokud nezvětší svůj objem na dvojnásobek.

Důlky formy na muffiny vymažeme trochou másla.

Těsto krátce prohněteme na mírně pomoučněné pracovní ploše.

Odebereme přibližně 1/6 těsta. Ze zbývajících těsta vytvarujeme 12 koulí, které vložíme do důlků ve formě. Do každé koule z těsta vytlačíme prstem prohlubeň. Z odebraného těsta vytvarujeme 12 kuliček a ty vložíme do vytvořených prohlubní. Všechno přikryjeme pokličkou a necháme ještě jednou minimálně 40 minut kynout.

Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev). Našleháme si vajíčko na potřetí a potřeme jím briošky. Pečeme v troubě na spodním roštu po dobu přibližně 18 minut do zlatova. Zapíchnutím špejle nebo párátku zkontrolujeme, jestli jsou briošky upečené a pokud těsto nezůstane na špejli nebo párátku přilepené, vyjmeme briošky z trouby. Briošky opatrně vyjmeme z důlků formy a necháme úplně vychladnout na mřížce na dort.

Tip: Kdo to má rád, může do těsta přidat ještě 1 lžičku nastrouhané kůry z chemicky neošetřeného citronu.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena