



Formičky na mafiny



Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Formičky na mafiny zo silikónu sú extrémne pružné s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie mafinov z formičiek – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Keď okraj formičiek preložíte na zhybe, môžete v nich piecť aj malé koláčiky tartellete.

Silikónové formičky na mafiny sú potravinársky neškodné, sú odolné proti sálavému teplu a chladu, tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a súčasne sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Formičky na mafiny sú vhodné na použitie pri teplotách od -30 °C do +230 °C.
- Formičky na mafiny sú určené len na použitie v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie, resp. mikrovlnnej rúry.
- Nekrájajte pokrmy vo formičkách a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Tým poškodíte formičky na mafiny.
- Neumiestňujte formičky na mafiny do otvoreného plameňa, na varné dosky, alebo na dno rúry na pečenie.
- Horúce formičky chytajte len rukavicami na pečenie a pod.
- Formičky na mafiny sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formičiek na mafiny. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formičiek.

- Materiál formičiek môže skrátiť dobu pečenia až o 20 % pri používaní vašich osvedčených receptov. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

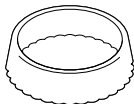
Pred prvým použitím

- ▷ Formičky na mafiny čistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- ▷ Následne vytrite vnútro formičiek neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- Formičky na mafiny pred ich plnením vždy vypláchnite studenou vodou.
- Vymastenie formičiek je potrebné len ...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po čistení v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formičky na ňu postavte ešte pred ich plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- Mafiny alebo koláčiky tartelette pred ich vyklopením z formičiek nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi mafinami a formičkami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formičky na mafiny vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Preklopenie okraja na pečenie koláčikov tartelette



Made exclusively for:

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

Číslo výrobku:

370 622



www.tchibo.sk/navody

Ríbezlóvé mafiny so snehovou čiapočkou

Prísady na cca 12 muffinov

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 250 g červených ríbezlí | 100 g mäkkého masla |
| 200 g múky | 170 g cukru |
| 2 ČL prášku do pečiva | 2 PL cukru na ozdobu |
| 50 g mletých lieskových orechov | 1 bal. vanilkového cukru |
| 3 vajíčka | 150 g jogurtu |
| | 1 PL citrónovej šťavy |

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C ohrev zhora/zdola (teplovzdušná rúra 160 °C). Ríbezle umyte. Na dekoráciu si odložte 12 malých strapcov. Zvyšné ríbezle oddelíte vidličkou opatrne od strapcov a nechajte ich uschnúť na papierovej kuchynskej utierke.
2. Zmiešajte múku, prášok do pečiva a lieskové orechy. Oddelíte vajíčka, bielka si odložte bokom. Do krémovea vymiešajte maslo so 100 g cukru, vanilkovým cukrom a žĺtkami. Primiešajte jogurt. Pridajte múkovú zmes a všetko dobre premiešajte. Zľahka primiešajte ríbezle.

3. Cesto naplňte do formičiek. Pečte v rúre (v strede) 20 minút. Medzitým vymiešajte 2 bielka so 70 g cukru do tuha. Teplotu rúry na pečenie znížte na 150 °C ohrev zhora/zdola (teplovzdušná rúra 130 °C). Vymiešaný sneh rozdeľte na mafiny a pečte ich ďalej cca 10 min., až kým snehová čiapočka zľahka nezhnedne. Mafiny vyberte z rúry a nechajte ich vychladnúť. Pozorne ich vyberte z formičiek.
4. Na dekoráciu odložené ríbezle namočte najskôr do citrónovej šťavy, potom obalíte v 2 PL cukru. Ozdobte nimi mafiny.

Tip: Milovníci mandlí si môžu pripraviť zmes múky s 50 g pomletých mandlí namiesto lieskových orechov a vanilkový cukor môžu nahradiť 1 kvapkou horkého mandľového oleja. Čerstvé ovocie môžete nahradiť mrazeným.

Variant - ríbezlóvo-kokosové mafiny so snehovou čiapočkou

Umyte 200 g červených ríbezlí a osušte ich. Zmiešajte 200 g múky s 2 ČL prášku do pečiva a 50 g kokosovej múčky.

Oddel'ite 3 vaj'icka a do hladka vymiešajte 100 g mäkkého masla so 100 g cukru, 1 PL limetkovej š'ťavy, 1 PL kokosového likéru (podľa chuti) a 150 g jogurtu. Rýchlo pridajte múkovú zmes. Primiešajte ríbezle. Cesto naplňte do formičiek. Pečte ich v rúre pri teplote 175 °C ohrev zhora/zdola (teplovzdušná rúra 160 °C) na strednej koľajničke 20 minút. Vymiešajte 2 bielka so 100 g cukru do tuha. Vymiešaný sneh voľne rozdeľte na mafiny. Pečte ich v rúre pri teplote 150 °C ohrev zhora/zdola (teplovzdušná rúra 130 °C) na strednej koľajničke ďalších 10 minút, kým snehová čiapočka zľahka nezchodne. Mafiny vyberte z rúry, nechajte ich krátko vychladnúť a opatrne ich vyberte z formičiek.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

Malé citrónové tartelette

Prísady na cca 12 tartelette

na cesto:

225 g masla

60 g práškového cukru

180 g múky

1 PL škrobu

na plnku:

2 vajčka

24 g masla

225 g cukru

2 biocitróny

Príprava

1. Okraj formičiek na mafiny na určenom zhybe preklopte von, aby vznikli ploché formičky na tartelette.
2. Na cesto v mise vymiešajte maslo a práškový cukor do penista. Múku a škrob spolu zmiešajte a pridávajúce postupne k maslovej zmesi. Všetky prísady zmiešajte a vypracujte na hladké cesto. Cesto odložte na 1 hodinu do chladu.
3. Medzitým predhrejete rúru na pečenie na 170 °C ohrev zhora/zdola (teplovzdušná rúra 150 °C).

4. Následne vyformujte z cesta 12 guľôčok a vtlačte ich do formičiek na tartelette. Na okrajoch dobre popritláčajte. Viackrát ich prepichnete vidličkou. Potom pečte v predhriatej rúre cca 20 minút.
5. Na plnku nastrúhajte citrónovú kôru a vytlačte šťavu. 1 PL nastrúhanej citrónovej kôry odložte na neskôr.
6. Všetky prísady krátko zohrejte v hrnci a potom na nízkej teplote za stáleho miešania povarte cca 15 minút. Následne nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
7. Vychladnutú plnku zmixujte ručným mixérom na krém a hotovým krémom naplňte tartelette. Dekorujte zvyšnými stružlinkami citrónovej kôry.