



# Formičky na muffiny



Informace o výrobku a recepty

## Vážení zákazníci,

tyto silikonové formičky na muffiny jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné z nich muffiny velmi snadno vyjmout – formičky zpravidla nemusíte vymazávat.

Pokud formičky přehnete v záhybu, můžete je používat i na pečení malých tartelette.

Silikonové formičky jsou zdravotně nezávadné, odolné vůči horku a chladu, tvarově stálé a těsto z nich nevytéká.

Lze je používat i bez plechu a jsou vhodné do myčky.

Přejeme Vám dobrou chuť!

## Váš tým Tchibo

## Důležité pokyny

- Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -30 do +230 °C.
- Formičky jsou vhodné pouze pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte je k jiným účelům! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.
- Ve formičkách neřežte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte ostré předměty. Formičky se tím poškodí.
- Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
- Horkých formiček se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.
- Formičky jsou vhodné do myčky. Neumisťujte je však přímo nad topné tyče.
- Působením tuků může povrch formiček po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček.

- Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého jsou formičky vyrobeny, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce své trouby.

---

## **Před prvním použitím**

- ▷ Formičky umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- ▷ Vnitřek formiček potom vymažte pomocí štětečku neutrálním stolním olejem.

## Použití

- Před naplněním formičky 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 začnete formičky plnit, vyjměte z pečicí trouby rošt a formičky na něj postavte. Usnadníte tím přenášení.
- Než muffiny nebo tartelette vyklopíte z formiček, nechte je asi 5 minut chladnout na mřížce. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi ním a formičkami se vytvoří vzduchová vrstva.
- Formičky pokud možno umyjte ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

## Přehnutí okraje k pečení tartelette



Made exclusively for:

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

**Číslo výrobku:**

**370 622**



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

# Rybízové muffiny s bezé čepicí

## Přísady na 12 muffinů

250 g červeného rybízu	170 g cukru
200 g mouky	2 lžíce cukru k dekoraci
2 lžičky prášku do pečiva	1 balíček vanilkového cukru
50 g mletých lískových oříšků	150 g jogurtu
3 vejce	1 lžíce citrónové šťávy
100 g měkkého másla	

## Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C (horkovzdušná trouba 160 °C). Rybíz umyjeme. 12 malých hroznů odložíme stranou k dekoraci. Zbýlý rybíz vidličkou opatrně stáhneme z hroznů a necháme uschnout na kuchyňském papíru.
2. Do mouky vmícháme prášek do pečiva a lískové oříšky. Oddělíme žloutky od bílků, bílky dáme stranou. Z másla, 100 g cukru, vanilkového cukru a žloutků vymícháme krém. Vmícháme jogurt. Přidáme směs s moukou a všechno dobře promícháme. Volně vmícháme rybíz.

3. Těsto naplníme do formiček. Pečeme v troubě (uprostřed) 20 minut. Mezitím ze 2 bílků a 70 g cukru vyšleháme tuhý sníh. Troubu nastavíme na 150 °C horní a spodní ohřev (horkovzdušná trouba 130 °C). Na muffiny naneseeme sníh z bílků a pečeme dále asi 10 minut, dokud bezé mírně nezžhnedne. Muffiny vyjmeme z trouby a necháme ochladit. Opatrně je vyklopíme z formiček.
4. Rybíz odložený stranou na zdobení nejdříve namočíme do citrónové šťávy a pak vyválíme ve 2 lžících cukru. Ozdobíme jimi muffiny.

**Tip:** Milovníci mandlí smíchají mouku s 50 g namletých mandlí místo lískových oříšků a místo vanilkového cukru použijí 1 kapku oleje z hořkých mandlí. Místo čerstvých bobulí můžeme použít také zmražené.

### **Varianta - rybízovo-kokosové muffiny s bezé čepicí**

200 g červeného rybízu umyjeme a lehce osušíme.

200 g mouky smícháme se 2 lžičkami prášku do pečiva a 50 g strouhaného kokosu.

Oddělíme 3 žloutky od bílků, 100 g měkkého másla vymícháme se 100 g cukru, 1 lžící limetkové šťávy, 1 lžící kokosového likéru (podle chuti) a 150 g jogurtu do hladké hmoty. Rychle vmícháme směs s moukou. Vmícháme rybíz. Těsto nalijeme do formiček na muffiny. Pečeme v troubě na 175 °C (horní a spodní ohřev) na středním roštu (horkovzdušná trouba 160 °C) 20 minut. Ze 2 bílků a 100 g cukru vyšleháme tuhý sníh. Sníh z bílků opatrně rozdělíme na muffiny. Pečeme v troubě na 150 °C (horní a spodní ohřev) na středním roštu (horkovzdušná trouba 130 °C) dalších 10 minut, dokud bezé mírně nezhnědne. Muffiny vyjmeme z trouby, necháme trochu ochladit a opatrně vyklopíme z formiček.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena



# Malé citrónové tartelette

## Přísady na 12 tartelette

### na těsto:

225 g másla

60 g moučkového cukru

180 g mouky

1 lžíce škrobu

### na náplň:

2 vejce

24 g másla

225 g cukru

2 bio citrony

## Příprava

1. Okraj formiček na pečení přehneme v záhybu směrem ven tak, aby vznikly ploché formičky na tartelette.
2. Na těsto vymícháme máslo s moučkovým cukrem do pěny. Smícháme mouku a škrob a postupně přidáváme do hmoty. Ze všech přísad vymícháme hladké těsto. Těsto dáme na 1 hodinu do chladu.
3. Během toho předehřejeme troubu na 170 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 150 °C (horkovzdušná trouba).

4. Následně z těsta vytvarujeme 12 malých kuliček a vtlačíme je do formiček na tartelette. Na okrajích dobře přitiskneme. Těsto několikrát propíchneme vidličkou. Pak pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut.
5. Na náplň nastrouháme citrónovou kůru a vymačkáme šťávu. 1 lžíci nastrouhané citronové kůry odložíme stranou na později.
6. Všechny přísady krátce povaříme v hrnci a pak na mírném stupni necháme za stálého míchání slabě vařit asi 15 minut.  
Poté necháme vychladnout na pokojovou teplotu.
7. Z vychladlé náplně vymixujeme pomocí ručního mixéru krém. Hotovým krémem pak naplníme tartelette. Zbylou nastrouhanou citrónovou kůru použijeme na ozdobení.