


# Forma na muffiny

 Informace o výrobku a recepty

## Vážení zákazníci,

tato silikonová forma na muffiny je extrémně pružná a má nepřilnavé vlastnosti. Díky tomu z ní velmi snadno muffiny vyjmete - a obvykle není potřeba 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.

Přejeme Vám dobrou chuť.

## Váš tým Tchibo

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 135566FV03X00XIV · 2023-09

## Důležité pokyny

- Forma na muffiny je vhodná k používání při teplotách od -20 °C do +200 °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 používejte 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 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 štětečku 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 cca 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 topping:

- 50 g hrubých ovesných vloček
- 1 lžíce medu
- 1 lžíce slunečnicového oleje

### Dále budeme ještě potřebovat:

- máslo k vymazání důlků

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

### Příprava

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

2. **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.
3. Nalijeme tekutou směs do suché směsi a vše dobře promícháváme vařečkou tak dlouho, dokud už nebudou vidět žádná suchá místa.
4. 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.
5. **Na topping** smícháme všechny přísady v malé míse a rovnoměrně rozdělíme na jednotlivé muffiny.
6. Formu na muffiny vložíme do předehřáté trouby a muffiny pečeme cca 25 minut, dokud nebude náplň zlatohnědá a křupavá.
7. Zapíchnutím špejle 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.
8. Hotové muffiny opatrně vyjmeme 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)

### Na briošky:

- 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 pomoučnění pracovní plochy
- 1 vajíčko na potřetí

Doba přípravy: cca 30 minut

(plus cca 1 hodina a 55 minut na kynutí  
a 20 minut na pečení)

### Příprava

1. Droždí rozdrobíme do vlažného mléka, rozpustíme jej v něm a přimícháme 1 lžící mouky. Necháme cca 15 minut stát.
2. 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 cca 3 minut, dokud nebude těsto elastické a nebude se lesknout.

3. Těsto vytvarujeme do koule a necháme zakryté v míse kynout na teplém místě po dobu cca 1 hodiny, dokud nezvětší svůj objem na dvojnásobek.
  4. Důlky formy na muffiny vymažeme trochou másla.
  5. Těsto krátce prohněteme na mírně pomoučněné pracovní ploše. Odejmem zhruba 1/6 těsta.
  6. Ze zbylého těsta vytvarujeme 12 koulí a vložíme je do důlků. Do každé koule z těsta vytlačíme prstem prohlubeň.
  7. Z odebraného těsta vytvarujeme 12 kuliček a ty vložíme do vytvořených prohlubní. Všechno přikryjeme pokličkou a necháme ještě jednou minimálně 40 minut kynout.
  8. Troubu přehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev). Našleháme si vajíčko na potření a potřeme jím briošky.
  9. Pečeme v troubě na spodním roštu po dobu přibližně 18 minut do zlatova. Zapíchnutím špejle zkontrolujeme, zdali jsou briošky propečené, vyjmeme je z trouby.
  10. Briošky opatrně vyjmeme z důlků formy a necháme úplně vychladnout na mřížce.
- Tip:** Kdo to má rád, může do těsta přidat ještě 1 lžičku nastrohané kůry z chemicky neošetřeného citrону.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2024 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena

---

**Číslo výrobku: 678 237**