



Formy na muffiny

Informace o výrobku a recepty

Vážení zákazníci,

Vaše nové silikonové formy na muffiny jsou extrémně pružné a nepřilnavé. Díky tomu je možné z nich muffiny velmi snadno vyjmout - formičky zpravidla nemusíte vymazávat.

Silikonové formy na muffiny 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

Důležitá upozornění

- Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -40 °C do +200 °C.
- Formičky jsou vhodné pouze pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte je k jinému účelu! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.
- Ve formičkách neřežte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte žádné ostré předměty. Formičky by se jinak mohly poškodit.
- Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
- Formičky jsou vhodné do myčky. Ale neumísťujte je přímo nad topné tyče.
- Při používání tuků získá povrch formiček po nějaké době 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 Vaší pečicí trouby.

Před prvním použitím

- ▷ Formičky umyjeme horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte silné čisticí prostředky nebo špičaté předměty.
 - ▷ Vnitřek formiček potom vymažte za pomoci štětečku neutrálním stolním olejem.
-

Použití

- Před naplněním formičky vždy vypláchněte studenou vodou.
- Vymazání je potřebné jen ...
 - ... před prvním použitím,
 - ... po umytí v myčce na nádobí,
 - ... 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. Usnadní to jejich pozdější přenášení.
- Než muffiny vyklopíte z formiček, nechte je asi 5 minut chladnout na roštu. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi muffiny a formičkami vznikne vzduchová vrstva.
- Formičky pokud možno umyjeme ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

Rybízové muffiny s tuhým sněhem bezé

Přísady na 12 muffinů

Příprava asi 25 minut | pečení 30 minut

Každý muffin asi 185 kcal, 5 g bílkovin, 12 g tuku, 15 g sacharidů

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

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 jej 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 forem. Pečeme v troubě (uprostřed) 20 minut. Mezitím ze 2 bílků a 70 g cukru vyšleháme sních. Troubu nastavíme na 150 °C (horkovzdušná trouba 130 °C). Na muffiny nanese sních z bílků a pečeme dále asi 10 minut, až bezé hmota mírně zhnědne. Muffiny vyjmeme z trouby a necháme ochladit. Opatrně je vyklopíme z formiček.
4. Pro dekoraci na stranu položené hrozny nejdříve namočíme do citrónové šťávy a pak vyválíme ve 2 lžičkách cukru. Jimi muffiny ozdobíme.

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 se použijí 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 kokosových hoblin. Oddělíme 3 žloutky od bílků, 100 g měkkého másla vymícháme se 100 g cukru, 1 lžící limetkové šťávy, 1 lžící kokosového likéru (podle libosti) a 150 g jogurtu. Plynule do rybízu vmícháme směs s moukou. Těsto nalijeme do formiček na muffiny. Pečeme v troubě při 175 °C (uprostřed, horkovzdušná trouba 160 °C) 20 minut. Ze 2 bílků a 100 g cukru vyšleháme sníh. Sníh z bílků volně nanese na muffiny. Pečeme v troubě při 150 °C (uprostřed, horkovzdušná trouba 130 °C) dalších 10 minut, až bezé hmota lehce zhnědne. Muffiny vyjmeme z trouby, necháme trochu ochladit a opatrně vyklopíme z formiček.

Jablečné muffiny s mandlovo-sezamovým krokantem

Přísady na 12 muffinů

Příprava asi 25 minut | pečení 20-30 minut

Každý muffin asi 300 kcal, 7 g bílkovin, 16 g tuku, 34 g sacharidů

Na muffiny:

2 středně velká jablka
50 g hrubých ovesných vloček
240 g mouky
2 lžičky prášku do pečiva
2 vejce
100 g třtinového cukru
100 ml neutrálního oleje
200 g jogurtu

Na krokant:

2 lžíce medu
20 g másla
100 g šlehačky
100 g mandlí nakrájených na nudličky
2 lžíce sezamových semínek

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C (horkovzdušná trouba 160 °C). Jablka oloupeme, rozčtvrtíme, odstraníme jadřinec. Čtvrtky jablek nakrájíme na malé kousky a smícháme s ovesnými vločkami.
2. Do mouky vmícháme prášek do pečiva. Vejce promícháme třtinovým cukrem, olejem a jogurtem. Plynule vmícháme směs s jablky.

3. Těsto naplníme do forem. Pečeme v troubě (uprostřed) 15-20 minut. Mezitím pro krokant za stálého míchání necháme povařit med s máslem a šlehačkou. Přidáme mandle a sezam. Všechno krátce povaříme a sejmete ze sporáku.
4. Po 15-20 minutách pečení nanese na muffiny mandlovo-sezamový krokant. Muffiny pečeme dalších 5-10 minut. Muffiny vyjmeme, necháme mírně ochladit, pak vyklopíme z formiček.

Varianta - rychlé jablečné krokantové muffiny

Obratem ruky připravíme jablečné muffiny s hotovým krokantem, který najdete v regálech s pečivem ve velkých supermarketech. Oloupeme 2 středně velká jablka a rozkrájíme je na malé kousky, smícháme s 50 g jemných ovesných vloček. 240 g mouky smícháme se 2 lžičkami prášku do pečiva a 100 g krokantu. 2 vejce vymícháme se 100 g třtinového cukru, 100 ml neutrálního oleje a 200 g jogurtu. Plynule vmícháme směs s moukou. Těsto nalijeme do formiček a při 180 °C pečeme v předehřáté troubě (uprostřed, horkovzdušná trouba 160 °C) 20-25 minut. Muffiny vyjmeme, necháme mírně ochladit a opatrně je vyklopíme z formiček. Podle přání ještě posypeme práškovým cukrem.

Čoko-kokosové muffiny

Přísady na 12 muffinů

Příprava asi 35 minut | pečení 20-25 minut

Každý muffin asi 285 kcal, 3 g bílkovin, 20 g tuku, 24 g sacharidů

Na muffiny:

100 g hořké čokolády
150 ml mléka
100 g mouky
2 lžičky prášku do pečiva
100 g strouhaného kokosu
100 g měkkého másla
100 g moučkového cukru
1 vejce

Na polevu a dekoraci:

1 lžíce moučkového cukru
50 g polevy z mléčné
čokolády
1 lžíce másla
50 g kokosových chipsů
2 lžíce vody

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C (horkovzdušná trouba 160 °C). Čokoládu nasekáme na kousky. Ohřejeme mléko, čokoládu v něm necháme rozpustit.
2. Do mouky vmícháme prášek do pečiva a kokosové hobliny. Máslo vymícháme s práškovým cukrem a vejcem. Přidáme čokoládové mléko. Plynule vmícháme směs s moukou.
3. Těsto naplníme do forem. Pečeme v troubě (uprostřed) 20-25 minut. Muffiny vyjme, necháme mírně ochladit, pak vyklopíme z formiček.
4. Na polevu za stálého míchání ohřejeme 2 lžíce vody s práškovým cukrem. Polevu nasekáme na kousky, necháme rozpustit v cukerném roztoku. Vmícháme máslo. Muffiny položíme na mřížku a zalijeme je čokoládovou polevou. Polevu necháme lehce zaschnout a dekorujeme kokosovými chipsy.

Tip - Rychlá čokoládová poleva

V časové nouzi necháme rozpustit 100 g hotové čokoládové polevy podle pokynů na obalu. Muffiny přelijeme polevou a dekorujeme kokosovými chipsy.

Varianty

Do hotového těsta na muffiny ke zvýšení karibské chuti vmícháme 2 lžičce kokosového likéru. Hotové těsto nalijeme do forem, do středu položíme 1 kokosovou pralinku a upečeme.

Pro rychlé kokosové muffiny pro děti nakrájíme na malé kostičky 3 kokosové tyčinky (à 54 g). 220 g mouky smícháme se 2 lžičkami prášku do pečiva, 2 lžícemi kakaa a 3 lžícemi mléka. 1 vejce vymícháme se 100 ml neutrálního oleje, 100 g cukru a 250 g jogurtu.

Plynule vmícháme směs s moukou. Těsto naplníme do forem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C (střed, horkovzdušná trouba 160 °C) asi 20 minut.

Muffiny vyjmeme, necháme mírně ochladit a vyklopíme z formiček a posypeme moučkovým cukrem.

Borůvkové muffiny

Přísady na 12 muffinů

Příprava asi 20 minut | pečení 20-25 minut

Každý muffin asi 202 kcal, 3 g bílkovin, 10 g tuku, 22 g sacharidů

125 g	borůvek	125 g	cukru
200 g	mouky	1 balíček	vanilkového cukru
2 lžičky	prášku do pečiva	1	vejce
1 lžička	nastrouhané citrónové kůry	220 g	jogurtu
125 g	měkkého másla		moučkový cukr k posypání

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C (horkovzdušná trouba 160 °C). Borůvky přebereme, v případě potřeby umyjeme a lehce osušíme.
2. Do mouky vmícháme prášek do pečiva a citrónovou kůru.
3. Z másla, cukru, vanilkového cukru a vejce vymícháme krém. Vmícháme jogurt. Plynule vmícháme směs s moukou. Bobule volně vmícháme do těsta.
4. Těsto naplníme do forem. Pečeme v troubě (uprostřed) 20-25 minut. Muffiny vyjmeme, necháme mírně ochladit, pak vyklopíme z formiček a posypeme práškovým cukrem.

Recepty:

Právo k tisku pro Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.cz

Číslo výrobku: CZ 301 713 (kulaté)
CZ 301 714 (srdcovité)