

Formičky na muffiny

cs Informace o výrobku a recept

Vážení zákazníci,

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

Silikonové formičky 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.

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

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -20 do +200 °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 žádné ostré předměty. Formičky se tím poškodí.
- Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
- Formičky jsou vhodné do myčky. Neumísťujte 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 je forma vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce Vaší pečicí 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. Ušnadníte tím 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 umyjte ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta.

Třešňové muffiny se sušenkami Amaretti

Přísady na 12 muffinů

Příprava: asi 20 minut |

Pečení: asi 25 minut

- 200 g vypeckovaných višní (kompotovaných)
- 50 g marcipánové hmoty

- 40 g sušenek Amaretti
- 180 g mouky
- 2 zarovnané lžičky prášku na pečení
- 1 lžička mleté skořice
- 1/2 lžičky mletého kardamomu
- 2 vejce
- 25 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru s vanilkou Bourbon
- 1 špetka soli
- 220 ml mléka
- 3 lžíce oleje
- nastrouhaná kůra z 1/2 chemicky neošetřeného pomeranče
- moučkový cukr na posypání

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev).
2. Formičky na muffiny vypláchneme studenou vodou.
3. Necháme třešně vykapat na sítku.
4. Nasekáme najemno marcipánovou hmotu.
5. Nadrobíme najemno sušenky Amaretti - nejlepším postupem je dát sušenky do pytlíku a rozválet je válečkem na nudle.
6. Smícháme mouku, prášek na pečení, koření, pomerančovou kůru a nadrcené sušenky Amaretti.

7. Vejce s cukrem, vanilkovým cukrem a solí vyšleháme do pěny. Postupně vmícháme mléko a olej.
8. Přidáme směs s moukou a vše pečlivě promícháme.
9. Nakonec vmícháme třešně a kousky marcipánu.
10. Těsto rozdělíme do formiček na muffiny a pečeme dozlatova cca 25 minut ve střední části trouby.
11. Necháme vychladnout ve formičkách. Servírujeme posypané práškovým cukrem.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2022 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všechna práva vyhrazena

Číslo výrobku: 635 684

Made exclusively for:

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