

Formičky na muffiny

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

Made exclusively for:

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

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. Usnadníte 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

Příprava: asi 20 minut | Pečení: asi 25 minut

Přísady na 12 muffinů

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
nastrouhaná kůra z 1/2 chemicky neošetřeného pomeranče	
2	vejce
25 g	cukru
1 balíček	vanilkového cukru s vanilkou Bourbon
1 špetka	solí
220 ml	mléka
3 lžíce	oleje
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 třeshně 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

© 2024 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena