

Forma na muffiny

CS 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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 153215FV03X00XVI · 2025-10

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 pokrmý 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 podmásli 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

Příklady (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 pomoučení 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. Odejmeme 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 předehřejeme 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 nastrouhané kůry z chemicky neošetřeného citronu.

Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2026 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všechna práva vyhrazena

Číslo výrobku: 726 509