



Foremki do muffinów

Informacje o produkcie i przepisy

Drodzy Klienci!

Silikonowe foremki do muffinów są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Dzięki temu muffiny dają się niezwykle łatwo wyjąć z foremek - ich natłuszczenie nie jest z reguły potrzebne.

Silikonowe foremki do pieczenia muffinów są bezpieczne dla żywności, odporne na działanie wysokich oraz niskich temperatur, nie odkształcają się ani nie przeciekają, a ponadto nadają się do stosowania bez blachy i do zmywania w zmywarce.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

- Foremki do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od -40°C do +200°C.
- Foremki do pieczenia nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Nie wolno używać ich w sposób niezgodny z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika wzgl. kuchenki mikrofalowej.
- Nie kroić potraw w foremkach ani nie używać ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie foremki mogą ulec uszkodzeniu.
- Nie stawiać foremek do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
- Foremki do pieczenia można zmywać w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu może po pewnym czasie dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni foremek. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek.
- Materiał, z którego wykonane są foremki, może spowodować skrócenie czasu pieczenia nawet o 20% w przypadku stosowania wypróbowanych przez Państwa przepisów kulinarnych. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika, dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- ▷ Następnie wysmarować wewnętrzną powierzchnię foremek neutralnym olejem spożywczym.

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukiwać foremki zimną wodą.
- Natłuszczanie konieczne jest tylko ...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- Przed napełnieniem foremek ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim foremki. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.
- Przed wyjęciem muffinów z foremek do pieczenia należy pozostawić je na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym piekarnika do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje wolna przestrzeń pomiędzy muffinem a foremką.
- W miarę możliwości należy myć foremki do pieczenia od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Muffiny porzeczkowe z bezową pierzynką

Składniki na 12 muffinów

Czas przyrządzania: ok. 25 min | Czas pieczenia: 30 min

Każdy muffin ok. 185 kcal, 5 g białka, 12 g tłuszczu, 15 g węglowodanów

250 g czerwonych porzeczek	100 g miękkiego masła
200 g mąki	170 g cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia	2 łyżki cukru do dekoracji
50 g zmielonych orzechów laskowych	1 paczka cukru waniliowego
3 jajka	150 g jogurtu
	1 łyżka soku z cytryny

Przyrządzanie

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C (termoobieg 160°C). Porzeczki umyć. 12 małych kiści odłożyć na bok do dekoracji. Pozostałe porzeczki delikatnie oddzielić przy pomocy widelca od gałązek i osuszyć na rozłożonym papierze kuchennym.
2. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i orzechy laskowe. Oddzielić białka od żółtek, białka odstawić na bok. Masło, 100 g cukru, cukier waniliowy i żółtka utrzeć na puszystą masę. Dodać jogurt, wymieszać. Dodać mieszanę mączną i wszystko dobrze wymieszać. Dodać porzeczki, wymieszać.
3. Wlać ciasto do foremek. Piec w piekarniku przez 20 minut (środkowa szyna). W międzyczasie dwa białka ubić z 70 g cukru na sztywną pianę. Zmniejszyć temperaturę piekarnika na 150°C (termoobieg 130°C). Ubitą pianę rozłożyć na muffinach i piec jeszcze przez 10 minut, aż masa bezowa leciutko się zarumieni. Wyjąć muffiny z piekarnika i odstawić do przestygnięcia. Ostrożnie wyjąć z foremek.

4. Odłożone do dekoracji kiście porzeczek zamoczyć najpierw w soku z cytryny, a następnie obtoczyć w 2 łyżkach cukru. Udekorować muffiny.

Rada

Jeżeli lubią Państwo migdały, proponujemy zamiast orzechów laskowych dodać do mąki 50 g mielonych migdałów, a cukier waniliowy zastąpić kroplą oleju z gorzkich migdałów. Zamiast świeżych owoców można też stosować mrożone.

Opcjonalnie - muffiny porzeczkowo-kokosowe z bezową pierzynką

Umyć i osuszyć 200 g czerwonych porzeczek. 200 g mąki wymieszać z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia i 50 g wiórków kokosowych. Rozdzielić 3 jajka. 100 g miękkiego masła utrzeć na puszystą masę z 100 g cukru, łyżką soku z limonki, łyżką likieru kokosowego (weług uznania) i 150 g jogurtu. Szybko dodać mieszankę mączną. Dodać porzeczkę, wymieszać. Wlać ciasto do foremek. Piec w piekarniku w temperaturze 175°C (środkowa szyna, termoobieg 160°C) przez 20 minut. Dwa białka ubić z 100 g cukru na sztywną pianę. Pianę delikatnie rozłożyć na muffinach. Piec w piekarniku w temperaturze 150°C (środkowa szyna, termoobieg 130°C) przez kolejne 10 minut, aż masa bezowa leciutko się zarumieni. Wyjąć muffiny z piekarnika i odstawić do przestygnięcia. Ostrożnie wyjąć z foremek.

Muffiny jabłkowe z posypką migdałowo-sezamową

Składniki na 12 muffinów

Czas przyrządzenia: ok. 25 min | Czas pieczenia: 20-30 min

**Każdy muffin ok. 300 kcal, 7 g białka, 16 g tłuszczu,
34 g węglowodanów**

Składniki na muffiny:

2 średniej wielkości jabłka
50 g płatków owsianych
zwykłych
240 g mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 jajka
100 g cukru trzcinowego
100 ml neutralnego oleju
200 g jogurtu

Składniki na posypkę (krokant):

2 łyżki miodu
20 g masła
100 g śmietany
100 g siekanych migdałów
2 łyżki sezamu

Przyrządzenie

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C (termoobieg 160°C). Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, wykroić gniazda nasienne. Ćwiartki pokroić na małe kawałki i wymieszać z płatkami owsianymi.
2. Wymieszać mąkę i proszek do pieczenia. Jajka wymieszać z cukrem trzcinowym, olejem i jogurtem. Dodać przygotowaną wcześniej mieszankę jabłkową oraz mączną i wszystko sprawnie wymieszać.
3. Wlać ciasto do foremek. Piec w piekarniku przez 15-20 minut (środkowa szyna). W międzyczasie przygotować posypkę migdałowo-sezamową. W tym celu zagotować miód z masłem i śmietaną, ciągle mieszając. Dodać migdały i sezam. Wszystko krótko zagotować i odstawić.

4. Po 15-20 minutach pieczenia rozłożyć na muffinach posypkę, a następnie piec przez kolejne 5-10 minut. Wyjąć muffiny z piekarnika, lekko przestudzić i wyjąć z foremek.

Opcjonalnie - szybkie muffiny jabłkowo-orzechowe

W okamgnieniu można przygotować jabłkowe muffiny z gotową posypką orzechową, dostępną w dziale z produktami do pieczenia dużych supermarketów. Dwa średnie jabłka obrać i pokroić w małe kawałki, a następnie wymieszać z 50 g błyskawicznych płatków owsianych. 240 g mąki wymieszać z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia i 100 g posypki orzechowej. Dwa jajka, 100 g cukru trzcinowego, 100 ml neutralnego oleju i 200 g jogurtu utrzeć na gładką masę. Sprawnie dodać mieszankę mączną. Przełożyć ciasto do foremek i piec przez 20-25 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C (środkowa szyna, termoobieg 160°C). Wyjąć muffiny z piekarnika, lekko przestudzić i wyjąć z foremek. Posypać cukrem pudrem według uznania.

Muffiny czekoladowo-kokosowe

Składniki na 12 muffinów

Czas przyrządzenia: ok. 35 min | Czas pieczenia: 20-25 min

Każdy muffin ok. 285 kcal, 3 g białka, 20 g tłuszczu, 24 g węglowodanów

Składniki na muffiny:

100 g czekolady półgorzkiej
150 ml mleka
100 g mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
100 g wiórków kokosowych
100 g miękkiego masła
100 g cukru pudru
1 jajko

Składniki na polewę i do dekoracji:

1 łyżka cukru pudru
50 g czekolady pełnomlecznej (kuwertura)
1 łyżeczka masła
50 g chipsów kokosowych
2 łyżki wody

Przyrządzenie

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C (termoobieg 160°C). Czekoladę pokroić na kawałki. Podgrzać mleko, rozpuścić w nim czekoladę.
2. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i wiórki kokosowe. Masło utrzeć z cukrem pudrem i jajkiem na puszystą masę. Dodać mleko z czekoladą. Dodać mieszankę mączną, wymieszać.
3. Wlać ciasto do foremek. Piec w piekarniku przez 20-25 minut (środkowa szyna). Wyjąć muffiny z piekarnika, lekko przestudzić i wyjąć z foremek.

4. W celu przyrządzenia polewy podgrzać 2 łyżki wody z cukrem pudrem, ciągle mieszając. Posiekać kuwerturę na duże kawałki i rozpuścić ją w roztworze cukru. Mieszając, dodać masło. Muffiny ustawić na kratce do ciasta i polać polewą czekoladową. Odczekać, aż lekko zastygnie i udekorować czipsami kokosowymi.

Rada - szybka polewa czekoladowa

W przypadku braku czasu rozpuścić 100 g gotowej polewy czekoladowej zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Polać nią muffiny i ozdobić czipsami kokosowymi.

Opcjonalnie

Żeby poczuć smak Karaibów można dodać do gotowego ciasta na muffiny 2 łyżki likieru kokosowego. Gotowe ciasto wlać do foremek, położyć na każdy muffin kokosową pralinę i upiec.

W celu przyrządzenia szybkich muffinów kokosowych dla dzieci pokroić na małe kostki trzy batony kokosowe (po 54 g). 220 g mąki wymieszać z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia, 2 łyżkami kakao i 3 łyżkami mleka. 1 jajko, 100 ml neutralnego oleju, 100 g cukru i 250 g jogurtu utrzeć na gładką masę. Połączyć z mieszanką mączną. Napełnić ciastem foremki i piec przez ok. 20 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C (środkowa szyna, termoobieg 160°C). Wyjąć muffiny z piekarnika, przestudzić, wyjąć z foremek i posypać cukrem pudrem.

Muffiny jagodowe

Składniki na 12 muffinów

Czas przyrządzenia: ok. 20 min | Czas pieczenia: 20-25 min

**Każdy muffin ok. 202 kcal, 3 g białka, 10 g tłuszczu,
22 g węglowodanów**

125 g jagód	125 g cukru
200 g mąki	1 paczka cukru waniliowego
2 łyżeczki proszku do pieczenia	1 jajko
1 łyżeczka startej skórki z cytryny	220 g jogurtu
125 g miękkiego masła	cukier puder do posypania

Przyrządzenie

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C (termoobieg 160°C). Jagody przebrać, w razie potrzeby umyć i osuszyć.
2. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i skórkę cytryny.
3. Masło, cukier, cukier waniliowy oraz jajko utrzeć na puszystą masę. Dodać jogurt, a następnie mieszankę mączną, szybko wymieszać. Delikatnie wymieszać jagody z ciastem.
4. Wlać ciasto do foremek. Piec w piekarniku przez 20-25 minut (środkowa szyna). Wyjąć muffiny z piekarnika, lekko przestudzić, wyjąć z foremek i posypać cukrem pudrem.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

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

**Numer artykułu: PL 301 713 (foremki okrągłe)
PL 301 714 (foremki w kształcie serca)**