

Foremki do muffinów

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Silikonowe foremki do muffinów są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Dzięki temu muffiny dają się niezwykle łatwo wyjąć z foremek – ich natłuszczanie 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 -20°C do +200°C.

- Foremki do pieczenia nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika lub 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 po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni foremek. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek.
- Materiał, z jakiego wykonano foremki, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. 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 agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - Następnie wysmarować wewnętrzną powierzchnię foremek neutralnym olejem spożywczym.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać foremki zimną wodą.
 - Natłuszczanie konieczne jest tylko...
... przed pierwszym użyciem,
... po umyciu w zmywarce do naczyń,
... w przypadku wypiekania ciast bez-
tłuszczowych (np. ciasta biszkopto-
wego) 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 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 wiśniowe z włoskimi ciasteczkami amarettini

Składniki na 12 muffinów

Czas przyrządzania: ok. 20 min

Czas pieczenia: ok. 25 min

- 200 g wiśni bez pestek (ze słoika)
- 50 g masy marcepanowej
- 40 g ciasteczek amarettini
- 180 g mąki
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka zmielonego cynamonu
- 1/2 łyżeczki zmielonego kardamonu
- 2 jajka
- 25 g cukru
- 1 opak. cukru z wanilią burbońską
- szczypta soli
- 220 ml mleka
- 3 łyżki oleju
- starta skórka z 1/2 ekologicznej pomarańczy
- cukier puder do posypania

Sposób przyrządzania:

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).
2. Foremki do muffinów przepłukać zimną wodą.

3. Wiśnie odcedzić w durszlaku.
4. Pokroić masę marcepanową na małe kawałki.
5. Pokruszyć ciasteczka amarettini; w tym celu najlepiej umieścić je w torebce do zamrażania żywności i rozwałkować.
6. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, przyprawy, skórkę z pomarańczy oraz pokruszone ciasteczka amarettini.
7. Jaja ubić z cukrem, cukrem waniliowym i solą na puszystą masę. Stopniowo dodawać mleko i olej.
8. Dodać mieszankę mąki i przypraw, a następnie wszystkie składniki starannie wymieszać.
9. Na zakończenie dodać wiśnie i kawałki masy marcepanowej, delikatnie wymieszać.
10. Ciasto nałożyć do foremek i piec na środkowej szynie przez ok. 25 min na złocistobrązowy kolor.
11. Pozostawić w foremkach do ostygnięcia. Muffiny podawać posypane cukrem pudrem.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2022 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Numer artykułu: 635 684

Made exclusively for:

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