



Foremki do pieczenia muffinów

pl Informacje o produkcie i przepisy

Drodzy Klienci!

Silikonowe foremki do pieczenia muffinów są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Pozwala to na szczególnie łatwe wyjmowanie muffinów - natłuszczanie foremek nie jest z reguły potrzebne.

Po wywinięciu brzegu foremek na zagięciu można w nich również piec małe tartaletki.

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 -30°C do $+230^{\circ}\text{C}$.
- Foremki do pieczenia nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Należy ich używać 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.
- Gorące foremki do pieczenia dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.
- Foremki do pieczenia można zmywać w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejjymi.

- 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 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 do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami foremek tworzy się warstwa powietrza.
- W miarę możliwości należy myć foremki do pieczenia od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Wywijanie brzegu w celu upieczenia tartaletek



Made exclusively for:

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

Numer artykułu:

370 622



www.tchibo.pl/instrukcje

Muffiny porzeczkowe z bezową pierzynką

Składniki na 12 muffinów

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 op. cukru waniliowego
3 jajka	150 g jogurtu
	1 łyżka soku z cytryny

Sposób przyrządzenia:

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu) względnie 160°C (termoobieg). Porzeczki umyć. 12 małych kiści odłożyć na bok do dekoracji. Pozostałe porzeczki delikatnie oddzielić od gałązek za pomocą widelca 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 mieszankę 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. Piekarnik nagrzać do temperatury 150°C (grzanie z góry i dołu) względnie 130°C (termoobieg). 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 obtoczyć najpierw w soku cytrynowym, a następnie w dwóch łyżkach cukru. Udekorować muffiny.

Wskazówka: 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 porzeczek można użyć również mrożonych.

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 (według uznania) i 150 g jogurtu. Połączyć z mieszanką mączną. Dodać porzeczki, wymieszać. Wlać ciasto do foremek. Piec przez 20 minut na środkowej szynie piekarnika w temperaturze 175°C (grzanie z góry i dołu) względnie 160°C (termoobieg). Dwa białka ubić z 100 g cukru na sztywną pianę. Pianę delikatnie rozłożyć na muffinach. Piec przez kolejnych 10 minut na środkowej szynie piekarnika w temperaturze 150°C (grzanie z góry i dołu) względnie 130°C (termoobieg), aż beza będzie lekko zarumieniona. Wyjąć muffiny z piekarnika, lekko ostudzić i ostrożnie wyjąć z foremek.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Tartaletki cytrynowe

Składniki na 12 tartałek

Składniki na ciasto:

225 g masła

60 g cukru pudru

180 g mąki

1 łyżka skrobi ziemniaczanej

Składniki na nadzienie:

2 jajka

24 g masła

225 g cukru

2 cytryny BIO

Sposób przyrządzenia

1. Wywinąć na zewnątrz brzegi foremek, zaginając je w przewidzianym miejscu, tak aby powstały płaskie foremki do tartałek.
2. Aby przyrządzić ciasto, masło i cukier puder ubić na puszystą masę w misce do mieszania. Mąkę wymieszać ze skrobią i porcjami dodawać do masy. Zagnieść wszystkie składniki na gładkie ciasto. Włożyć ciasto do lodówki na 1 godzinę.
3. W tym czasie nagrzać piekarnik do temperatury 170°C (grzanie z góry i dołu) względnie 150°C (termoobieg).

4. Następnie uformować z ciasta 12 małych kulek i wylepić nimi foremki do tartaletek. Dobrze docisnąć na krawędziach. Ciasto kilkakrotnie nakłuć widelcem. Piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 20 minut.
5. Aby przyrządzić nadzienie, zetrzeć skórkę cytryny i wycisnąć sok. Odstawić 1 łyżkę stołową startej skórki cytryny na później.
6. Wszystkie składniki krótko zagotować w rondlu, a następnie gotować na wolnym ogniu przez ok. 15 minut, cały czas mieszając. Następnie pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
7. Ostudzone nadzienie wymieszać za pomocą miksera ręcznego aż do uzyskania kremowej konsystencji, a następnie przełożyć do tartaletek. Udekorować pozostałymi wiórkami cytrynowymi.