

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 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

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl

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 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 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

Czas przyrządzania: ok. 20 min

Czas pieczenia: ok. 25 min

Składniki na 12 muffinów

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
	starta skórka z 1/2 ekologicznej pomarańczy
2	jajka
25 g	cukru
1 opak.	cukru z wanilią burbońską
szczypta	solu
220 ml	mleka
3 łyżki	oleju
	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, przyprawę, 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

© 2024 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone