



Silikonowa forma do muffinek



Informacje o produkcie i przepisy

Numer artykułu: 391 572

Drodzy Klienci!

Silikonowa forma do muffinek jest wyjątkowo elastyczna i zapobiega przywieraniu wypieków. Ułatwia to wyjmowanie gotowych wypieków – natłuszczanie zagłębień zazwyczaj nie jest konieczne.

Silikonowa forma do muffinek jest bezpieczna dla żywności, odporna na wysoką i niską temperaturę, stabilna, szczelna i można ją myć w zmywarce do naczyń.

Składane zagłębienia umożliwiają przechowywanie formy do muffinek w sposób oszczędzający miejsce.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować formę do muffinek, w niniejszej broszurce zamieściliśmy dwa przepisy.

Życzymy Państwu smacznego!









www.tchibo.pl/instrukcje

Made exclusively for:

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

Ważne wskazówki

-  Silikonowa forma do muffinek nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-  Forma nadaje się wyłącznie do użytku w piekarniku lub zamrażarce. Nie wolno jej używać w sposób niezgodny z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika.
-  Nie kroić żywności w formie do muffinek ani nie używać w niej żadnych ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie forma może ulec uszkodzeniu.
-  Nie stawiać formy na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
-  Jeśli forma jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawice kuchenne itp.
-  Forma nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni formy może dojść do powstania ciemnych przebarwień. Nie są one szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności formy do muffinek.
- Ze względu na materiał, z którego została wykonana forma, czas pieczenia może być krótszy nawet o 20% w przypadku stosowania sprawdzonych przepisów. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć silikonową formę do muffinek w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- ▷ W razie potrzeby lekko natłuścić zagłębienia formy naturalnym olejem jadalnym za pomocą pędzelka.

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia formy zimną wodą.
- Natłuszczenie konieczne jest tylko...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- Przed wyjęciem muffinek z zagłębień formy należy pozostawić formę przez ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto ustabilizuje się, a między muffinkami a formą wytworzy się warstwa powietrza.
- W miarę możliwości należy umyć formę do muffinek bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Muffinki z musli, jabłkami i orzechami włoskimi

Składniki (na 12 sztuk)

Składniki na muffinki:

225 g mąki
50 g błyskawicznych płatków owsianych
1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
100 g cukru trzcinowego
1/2 łyżeczki zmielonego cynamonu
75 g masła
4 jajka (rozmiar M)
200 ml maślanek
2 małe jabłka
75 g orzechów włoskich

Na polewę:

50 g płatków owsianych górskich
1 łyżka miodu
1 łyżka oleju słonecznikowego

Ponadto:

Masło do natłuszczenia zagłębień formy

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut (plus czas pieczenia ok. 25 minut)

Sposób przyrządzenia

Piekarnik nagrzać do temperatury 190°C (grzanie z góry i dołu).
Zagłębienia formy do muffinek natłuścić cienką warstwą masła.

Aby przyrządzić muffinki, dokładnie wymieszać w dużej misce mąkę, płatki owsiane, proszek do pieczenia, sól, cukier i cynamon.

Roztopić masło i za pomocą trzepaczki dokładnie wymieszać z jajkami w drugiej misce. Dodać maślanek i ponownie dokładnie wymieszać.

Płynną mieszankę wlać do suchej i starannie wymieszać za pomocą drewnianej łyżki, aż do momentu, gdy nie będzie widać suchych miejsc.

Jabłka obrać i podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, a następnie pokroić ćwiartki jabłek w kostkę. Orzechy włoskie grubo posiekać. Posiekane w kostkę jabłka i orzechy dodać do ciasta i krótko wymieszać.

Ciasto rozłożyć równomiernie w zagłębieniach.

Aby przyrządzić polewę, wymieszać wszystkie składniki w małej miseczce. Polewę posmarować równomiernie wszystkie muffinki.

Wsunąć formę do muffinek do nagrzanego piekarnika i piec muffinki przez ok. 25 minut, aż polewa będzie złoto-brązowa i chrupiąca.

Za pomocą drewnianego patyczka sprawdzić, czy muffinki są upieczone. Jeśli muffinki nie są jeszcze gotowe, przykryć je luźno folią aluminiową i wydłużyć czas pieczenia o kilka minut.

Gotowe muffinki ostrożnie wyjąć z zagłębień formy i pozostawić do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast. Przechowywane w szczelnym opakowaniu muffinki zachowują świeżość przez ok. 2 dni.

Delikatne brioszki

Składniki (na 12 sztuk)

25 g świeżych drożdży

50 ml letniego mleka

400 g mąki

40 g cukru

1 łyżeczka soli

3 jajka o temperaturze pokojowej
(rozmiar M)

125 g miękkiego masła

Ponadto:

masło do natłuszczenia zagłębień
formy

mąka do posypania stolnicy

1 jajko do posmarowania brioszek

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut (plus ok. 1 godzina 55 minut na wyrośnięcie ciasta i 20 minut na pieczenie)

Sposób przyrządzenia

Wdrobić drożdże do letniego mleka, rozpuścić je w nim i dodać łyżkę stołową mąki. Przykryć i odstawić na około 15 minut. Pozostałą mąkę wymieszać w misce z cukrem i solą.

Dodać rozczyn, jajka i masło; wszystkie składniki wymieszać za pomocą haków do ugniatacia miksera ręcznego - najpierw na niskich obrotach, a następnie intensywnie ugniatać przez około 3 minuty, aż ciasto będzie elastyczne i błyszczące. Uformować z ciasta kulę i pozostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu na około godzinę, aż ciasto podwoi swoją wielkość (objętość).

Zagłębienia formy do muffinek nasmarować cienką warstwą masła.

Na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej krótko zagnieść ciasto.

Oddzielić około 1/6 ciasta. Z pozostałego ciasta uformować 12 kulek i umieścić je w zagłębieniach formy. Zrobić palcem wgłębienie w każdej z kulek. Z odjętego ciasta uformować 12 kulek i umieścić je na wgłębieniach. Całość przykryć i odstawić do wyrośnięcia na co najmniej 40 minut.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu). Rozmieszać żółtko i za pomocą pędzelka posmarować nim brioszki. Piec na dolnej szynie piekarnika przez około 18 minut aż do uzyskania złocisto-brązowego koloru. Sprawdzić stopień upieczenia drewnianym patyczkiem, a następnie wyjąć z piekarnika. Ostrożnie wyjąć brioszki z zagłębień formy i pozostawić do ostygnięcia na kratce do studzenia ciast.

Rada: Do ciasta można dodać łyżeczkę startych wiórków z niepryskanej cytryny.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone