



Silikonowa forma do muffinek

 Informacje o produkcie i przepisy

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!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

- Silikonowa forma do muffinek nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do $+230^{\circ}\text{C}$.
- Forma nadaje się wyłącznie do użytku w piekarniku lub zamrażarce. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać założeń 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.
- Podczas wyjmowania z gorącego piekarnika formę należy chwytać 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 na powierzchni formy do muffinek mogą po pewnym czasie pojawić się ciemne przebarwienia. Nie są one szkodliwe dla zdrowia ani nie wpływają negatywnie na jakość lub właściwości użytkowe 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 pieczenia 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 maślanki
- 2 małe jabłka
- 75 g orzechów włoskich

Na polewę:

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

Dodatkowo:

- masło do natłuszczenia zagłębień formy

Czas przyrządzenia: ok. 30 minut

(plus czas pieczenia: ok. 25 minut)

Sposób przyrządzenia

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 190°C (grzanie z góry i dołu). Zagłębienia formy do muffinek nasmarować cienką warstwą masła.
2. **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 maślanekę i ponownie dokładnie wymieszać.
3. Płynną mieszankę wlać do suchej i starannie wymieszać za pomocą drewnianej łyżki, aż do momentu, gdy nie będzie widać suchych miejsc.
4. 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.
5. **Aby przyrządzić polewę**, wymieszać wszystkie składniki w małej miseczce. Polewą posmarować równomiernie wszystkie muffinki.

6. Wsunąć formę do muffinek do nagrzanego piekarnika i piec muffinki przez ok. 25 minut, aż polewa będzie złoto-brązowa i chrupiąca.
 7. 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.
 8. 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)

Składniki na brioszki:

- 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

Dodatkowo:

- 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

1. Wdrobić drożdże do letniego mleka, rozpuścić je w nim i dodać łyżkę stołową mąki. Przykryć i odstawić na około 15 minut.
2. Pozostałą mąkę wymieszać w misce z cukrem i solą.
Dodać rozczyń, jajka i masło; wszystkie składniki wymieszać za pomocą haków do ugniatania miksera ręcznego - najpierw na niskich obrotach, a następnie intensywnie ugniatać przez około 3 minuty, aż ciasto będzie elastyczne i błyszczące.
3. Uformować z ciasta kulę i pozostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu na około godzinę, aż ciasto podwoi swoją wielkość (objętość).
4. Zagłębienia formy do muffinek nasmarować cienką warstwą masła.
5. Na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej krótko zagnieść ciasto. Oddzielić około 1/6 ciasta.
6. Z pozostałego ciasta uformować 12 kulek i umieścić je w zagłębieniach formy. Zrobić palcem wgłębienie w każdej z kulek.
7. Z odjętego ciasta uformować 12 kulek i umieścić je na wgłębieniach. Całość przykryć i odstawić do wyrośnięcia na co najmniej 40 minut.

8. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).
Rozmieszać żółtko i za pomocą pędzelka posmarować nim brioszki.
 9. Piec na dolnej szynie piekarnika przez około 18 minut aż do uzyskania złocisto-brązowego koloru.
Wyjąć z piekarnika po upewnieniu się za pomocą testu patyczka, że ciasto jest upieczone.
 10. 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
© 2021 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

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

Numer artykułu: 605 975
