



Formičky na mafiny

Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Formičky na mafiny zo silikónu sú extrémne pružné s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie mafinov z formičiek – spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie.

Formičky na mafiny sú potravinársky nezávadné, sú odolné proti sálavému teplu a chladu, tvarovo stále a bezpečné proti vytečeniu, dajú sa použiť aj bez plechu a súčasne ich môžete umývať v umývačkách riadu.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Formičky na mafiny sú vhodné na použitie pri teplotách od -40 °C do +200 °C.
- Formičky na mafiny sú určené len na použitie v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania od výrobcu vašej rúry na pečenie, resp. mikrovlnnej rúry.
- Nekrájajte pokrmy vo formičkách na mafiny a nepoužívajte žiadne ostré predmety.
Tým poškodíte formičky na pečenie.
- Neumiestňujte formičky na mafiny do otvoreného plameňa, na varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
- Formičky na mafiny sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu formičiek na mafiny. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formičiek na mafiny.
- Materiál formičiek na mafiny môže skrátiť dobu pečenia až o 20% pri používaní vašich osvedčených receptov.
Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

Pred prvým použitím

- ▷ Formičky na mafiny vyčistíte horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
- ▷ Následne vytrite vnútro formičiek neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- Formičky na mafiny pred ich plnením vždy vypláchnite studenou vodou.
- Vymastenie formičiek je potrebné len ...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po čistení v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Vyberte mriežku z rúry na pečenie a formičky na ňu postavte ešte pred ich plnením. Uľahčíte si prenášanie.
- Mafiny pred ich vyklopením z formičiek nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút.
Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi mafinami a formičkami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formičky vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Ríbezlíové mafiny so snehovou polevou

Prísady na 12 mafinov

cca 25 min. príprava | 30 min. pečenie

Každý mafin má cca 185 kcal, 5 g bielkovín, 12 g tuku,
15 g uhľohydrátov

250 g	červených ríbezlí	100 g	mäkkého masla
200 g	múky	170 g	cukru
2 ČL	kypriaceho prášku	2 PL	cukru na dekoráciu
50 g	mletých lieskových orechov	1 bal.	vanilkového cukru
		150 g	jogurtu
3	vajíčka	1 PL	citrónovej šťavy

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (pri cirkulácii vzduchu na 160 °C). Ríbezle umyte. Na dekoráciu si odložte 12 strapcov. Zvyšné ríbezle oddelte vidličkou pozorne od strapcov a nechajte ich uschnúť na papierovej kuchynskej utierke.
2. Zmiešajte múku, prášok do pečiva a lieskové orechy. Oddelte vajíčka, bielka si odložte bokom. Do krému vymiešajte maslo so 100 g cukru, vanilkovým cukrom a žĺtkami. Primiešajte jogurt. Pridajte múkovú zmes a všetko dobre zmiešajte. Zľahka primiešajte ríbezle.
3. Cesto naplňte do formičiek. Pečte v rúre (stredná poloha) 20 min. Medzitým vymiešajte 2 bielka so 70 g cukru do tuha. Teplotu rúry na pečenie znížte na 150 °C (pri cirkulácii vzduchu na 130 °C). Vymiešaný sneh rozdeľte na mafiny a pečte ich ďalej cca 10 min., až kým snehová poleva zľahka nezhnedne. Mafiny vyberte z rúry a nechajte vychladnúť. Pozorne ich vyberte z formičiek.
4. Na dekoráciu odložené ríbezle namočte najskôr do citrónovej šťavy, potom obalte v 2 PL cukru. Ozdobte nimi mafiny.

Tip:

Milovníci mandlí si môžu pripraviť zmes múky s 50 g pomletých mandlí namiesto lieskových orechov a vanilkový cukor môžu nahradiť 1 kvapkou horkého mandľového oleja. Čerstvé bobuľovité ovocie môžete nahradiť mrazeným.

Variant - ríbezlívo-kokosové mafiny so snehovou polevou

Umyte 200 g červených ríbezlí a osušte ich.

Zmiešajte 200 g múky s 2 ČL kypriaceho prášku a 50 g kokosovej múčky. Oddel'te 3 vajčká a do hladka vymiešajte 100 g mäkkého masla s 100 g cukru, 1 PL limetkovej šťavy, 1 PL kokosového likéru (podľa chuti) a 150 g jogurtu.

Ihneď rýchlo primiešajte múkovú zmes. Primiešajte ríbezle.

Cesto naplňte do formičiek na mafiny. Pečte ich v rúre pri teplote 175 °C (stredná poloha, pri cirkulácii vzduchu pri 160 °C) 20 min. Medzitým vymiešajte 2 bielka so 100 g cukru do tuha. Vymiešaný sneh voľne rozdeľte na mafiny.

Pečte ich v rúre pri teplote 150 °C (stredná poloha, pri cirkulácii vzduchu pri 130 °C) ešte 10 min., kým snehová poleva zľahka nezhnedne. Mafiny vyberte z rúry, nechajte ich krátko vychladnúť a následne ich pozorne vyberte z formičiek.

Jablkové mafiny s mandľovo-sezamovým krokantom

Prísady na 12 mafinov

cca 25 min. príprava | 20-30 min. pečenie

Jeden mafin má cca 300 kcal, 7 g bielkovín, 16 g tuku, 34 g uhlíhydrátov

Na mafiny:

2 stredne veľké jablká
50 g ovsených vločiek
240 g múky
2 ČL kypriaceho prášku
2 vajíčka
100 g trstinového cukru
100 ml neutrálneho oleja
200 g jogurtu

Na krokant:

2 PL medu
20 g masla
100 g smotany
100 g drvených mandlí
2 PL sezamových
semienok

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (pri cirkulácii vzduchu na 160 °C). Ošúpte a rozštvrt'te jablká a odstráňte z nich jadrovníky. Štvrtky jablák nakrájajte na kúsky a zmiešajte s ovsenými vločkami.
2. Múku zmiešajte s kypriacim práškom. Vajíčka zmiešajte s trstinovým cukrom, olejom a jogurtom. Hneď pridajte zmes jablák a múky.
3. Cesto naplňte do formičiek. Pečte v rúre (stredná poloha) 15-20 min. Medzitým nechajte na krokant prevrieť za stáleho miešania zmes medu s maslom a smotanou. Pridajte mandle a sezam. Všetko nechajte krátko prevrieť a vezmite zo sporáka.
4. Po 15-20 min. pečenia mandľovo-sezamový krokant natrite na mafiny. Mafiny pečte ďalších 5-10 min. Mafiny vyberte, nechajte ich krátko vychladnúť a následne ich vyberte z formičiek.

Variant - rýchle jablkovo-krokantové mafiny

Za okamih pripravíte jablkové mafiny s už hotovým krokantom. Môžete ho kúpiť v bežných veľkých supermarketoch. Olúpte a nakrájajte 2 stredne veľké jablká, zmiešajte s 50 g jemných ovsených vločiek. Zmiešajte 240 g múky s 2 ČL kypriaceho prášku a 100 g krokantu. Do hladka vymiešajte 2 vajíčka so 100 g trstinového cukru, 100 ml neutrálneho oleja a 200 g jogurtu. Rýchlo primiešajte múkovú zmes. Cesto naplňte do formičiek a pečte pri teplote 180 °C v predhriatej rúre (stredná poloha, pri cirkulácii vzduchu 160 °C) 20-25 min. Mafiny vyberte, nechajte ich krátko vychladnúť a následne ich pozorne vyberte z formičiek. Podľa chuti posypte ešte práškovým cukrom.

Čokoládovo kokosové mafiny

Prísady na 12 mafinov

cca 35 min. príprava | 20-25 min. pečenie

Jeden mafin má cca 285 kcal, 3 g bielkovín, 20 g tuku,
24 g uhlíhydrátov

Na mafiny:

100 g jemnej horkej
čokolády
150 ml mlieka
100 g múky
2 ČL kypriaceho prášku
100 g kokosovej múčky
100 g mäkkého masla
100 g práškového cukru
1 vajíčko

Na polevu a dekoráciu:

1 PL práškového cukru
50 g tortovej polevy
z mliečnej čokolády
1 ČL masla
50 g kokosových hobliniek
2 PL vody

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (pri cirkulácii vzduchu na 160 °C). Čokoládu nasekajte nahrubo. Mlieko zohrejte a nechajte v ňom roztopiť čokoládu.
2. Zmiešajte múku, prášok do pečiva a kokosovú múčku. Maslo, práškový cukor a vajíčko vymiešajte do krému. Pridajte čokoládové mlieko. Ihneď rýchlo primiešajte múkovú zmes.
3. Cesto naplňte do formičiek. Pečte v rúre (stredná poloha) 20-25 min. Mafiny vyberte, nechajte ich krátko vychladnúť a následne ich vyberte z formičiek.
4. Na polevu zohrejte za stáleho miešania 2 PL vody s práškovým cukrom. Tortovú polevu nasekajte nahrubo a nechajte roztopiť v cukrovom roztoku. Primiešajte maslo. Mafiny poukladajte na mriežku a polejte ich čokoládovou polevou. Polevu nechajte mierne zaschnúť a ozdobte hoblíčkami kokosu.

Tip na rýchlu čokoládovú polevu

Ak ste v časovej tiesni, použite hotovú čokoládovú polevu. Nechajte roztopiť 100 g hotovej čokoládovej polevy podľa pokynov na obale. Polejte ňou mafiny a ozdobte hoblíčkami kokosu.

Varianty

Pre ešte exotickjšiu chuť karibiku primiešajte do hotového cesta 2 PL kokosového likéru. Hotové cesto nalejte do formičiek, do každej formičky umiestnite do stredu 1 kokosovú pralinku a upečte ich.

Môžete pripraviť i rýchle kokosové mafiny pre deti. Na kocky posekajte tri kokosové tyčinky (à 54 g). Zmiešajte 220 g múky s 2 ČL kypriaceho prášku, 2 PL kakaa a 3 PL mlieka.

Do hladka vymiešajte 1 vajíčko so 100 ml neutrálneho oleja, 100 g cukru a 250 g jogurtu.

Ihneď rýchlo primiešajte múkovú zmes. Cesto naplňte do formičiek a v predhriatej rúre pri teplote 180 °C (stredná poloha, pri cirkulácii vzduchu 160 °C) pečte cca 20 min.

Mafiny vyberte, nechajte ich krátko vychladnúť a následne ich vyberte z formičiek a posypte práškovým cukrom.

Čučoriedkové mafiny

Prísady na 12 mafinov

cca 20 min. príprava | 20-25 min. pečenie

Jeden mafin má cca 202 kcal, 3 g bielkovín, 10 g tuku,

22 g uhľohydrátov

125 g	čučoriedok	125 g	cukru
200 g	múky	1 bal.	vanilkového cukru
2 ČL	kypriaceho prášku	1	vajíčko
1 ČL	postrúhanej citró- novej kôry	220 g	jogurtu
125 g	mäkkého masla		práškový cukor na posypanie

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (pri cirkulácii vzduchu na 160 °C). Pretriedte čučoriedky, ak je potrebné umyte a utrite do sucha.
2. Zmiešajte múku, prášok do pečiva a citrónovú kôru.
3. Do krému vymiešajte maslo s cukrom, vanilkovým cukrom a vajíčkom. Primiešajte jogurt. Ihneď rýchlo primiešajte múkovú zmes. Čučoriedky zľahka primiešajte do cesta.
4. Cesto naplňte do formičiek. Pečte v rúre (stredná poloha) 20-25 min. Mafiny vyberte, nechajte ich krátko vychladnúť, následne ich vyberte z formičiek a posypte práškovým cukrom.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všetky práva vyhradené

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

Číslo výrobku: SK 301 713 (okružle)
SK 301 714 (v tvare srdca)