

# Forma na mafiny

**sk** Informácia o výrobku a recepty

## Vážení zákazníci!

Silikónová forma na mafiny je mimoriadne pružná a má nepriľnavý efekt. To znamená, že mafiny sa dajú mimoriadne ľahko vybrať - vymastenie priehlbín zvyčajne nie je potrebné.

Silikónová forma na mafiny je potravinársky neškodná, odolná voči teplu a chladu, tvarovo stála, bezpečná proti vytečeniu a vhodná do umývačky riadu.

Vďaka skladacím priehlbínám sa forma na mafiny dá úsporne uschovať.

Aby ste si vašu novú formu na mafiny mohli hneď aj vyskúšať, priložili sme vám dva recepty.

Želáme vám dobrú chuť.

## Váš tím Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

## Dôležité upozornenia

- Forma na mafiny je určená pre rozsah teplôt od -20 °C do +200 °C.
- Forma na mafiny je vhodná len na používanie v rúre na pečenie alebo mrazničke. Nepoužívajte ju na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu rúr na pečenie.
- Vo forme na mafiny nekrájajte pokrmu a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Forma na mafiny sa tým poškodí.
- Formu na mafiny neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky sporáka, alebo na dno rúry na pečenie.
- Formu na mafiny pri vyberaní z horúcej rúry chytajte len pomocou kuchynských rukavíc a pod.
- Forma na mafiny je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu časom spôsobiť tmavé sfarbenia na povrchu formy na mafiny. Tieto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé ani neovplyvňujú kvalitu alebo funkciou formy.
- Vďaka materiálu formy na mafiny sa doba pečenia môže skrátiť pri používaní vašich osvedčených receptov až o 20 %. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

## Pred prvým použitím

- Formu na mafiny vyčistite horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku na riad. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
  - Následne vytrite vnútro priehlbín neutrálnym jedlým olejom.
- 

## Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite priehlbiny formy studenou vodou.
- Vymastenie je potrebné len ...
  - ... pred prvým použitím,
  - ... po umytí v umývačke riadu,
  - ... pri spracovávaní beztukového cesta (napr. biskvitové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.
- Mafiny pred ich vyklopením z priehlbín formy nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi mafinami a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formu na mafiny vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

# Müsli-mafiny s jablkami a orechmi

## Prísady (na 12 kusov)

### na mafiny:

- 225 g múky
- 50 g jemných ovsených vločiek
- 1 1/2 ČL kypriaceho prášku
- 1 štipka soli
- 100 g trstinového cukru
- 1/2 ČL škorice
- 75 g masla
- 4 vajcia (veľkosť M)
- 200 ml cmaru
- 2 malé jablká
- 75 g vlašských orechov

### na topping:

- 50 g hrubých ovsených vločiek
- 1 PL medu
- 1 PL slnečnicového oleja

### okrem toho:

- maslo na vymastenie priehlbín plechu

doba prípravy: cca 30 minút  
(plus cca 25 minút doba pečenia)

## Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 190 °C (ohrev zhora/zdola). Priehlbiny formy na mafiny vymastite tenkou vrstvou masla.

2. **Na mafiny** dôkladne zmiešajte múku, ovsené vločky, kypriaci prášok, soľ, cukor a škoricu vo veľkej mise.  
Rozpustené maslo a vajcia dobre vyšľahajte v druhej mise šľahačom.  
Primiešajte cmar a všetko ešte raz dobre premiešajte.
3. Tekutú zmes nalejte k suchej zmesi a všetko varechou dobre premiešajte, aby nebolo vidieť suché miesta.
4. Ošúpte a rozštvrtíte jablká, odstráňte z nich jadrovníky a štvrtky jablák nakrájajte na kocky. Vlašské orechy nahrubo posekajte.  
Kocky jablák a orechy pridajte do cesta a dobre premiešajte.  
Cesto rovnomerne rozdeľte do priehlbín pformy.
5. **Na topping** premiešajte všetky prísady v malej miske a zmes rovnomerne rozdeľte na jednotlivé mafiny.
6. Formu na mafiny vložte do predhriatej rúry a mafiny pečte cca 25 minút, kým topping nezchne do zlatista a chrumkava.
7. Špáradlom skontrolujte, či sú mafiny prepečené. Ak by ešte neboli prepečené, voľne na nich položte alobal a dobu pečenia predĺžte o pár minút.
8. Hotové mafiny opatrne uvoľnite z priehlbín formy a nechajte ich úplne vychladnúť na kuchynskej mriežke. Mafiny sa vzduchotesne zabalené udržia cca 2 dni čerstvé.

# Jemné briošky

## Prísady (na 12 kusov)

### na briošky:

- 25 g čerstvého droždia
- 50 ml vlažného mlieka
- 400 g múky
- 40 g cukru
- 1 ČL soli
- 3 vajcia izbovej teploty (veľkosť M)
- 125 g mäkkého masla

### okrem toho:

- maslo na vymastenie priehlbín formy
- múka vysypanie pracovnej plochy
- 1 vajce na potretie

doba prípravy: cca 30 minút

(plus cca 1 hodina 55 minút na kysnutie  
a 20 minút na pečenie)

## Príprava

1. Droždie rozdrobte do vlažného mlieka, nechajte ho v ňom rozpustiť a primiešajte 1 PL múky. Prikryté nechajte 15 minút odpočinúť.
2. Zvyšnú múku zmiešajte v mise s cukrom a soľou. Pridajte kvások, vajcia a maslo a všetko mixérom najskôr na nízkom stupni potom cca 3 minúty silne premiešajte, kým cesto nebude elasticke a lesklé.

3. Cesto vyformujte do tvaru gule a prikryté v mise nechajte kysnúť cca 1 hodinu na teplom mieste, kým sa jeho objem nezdvójnasobí.
  4. Priehlbiny formy na mafiny vymastite tenkou vrstvou masla.
  5. Cesto na mierne pomúčenej pracovnej ploche krátko prehneťte. Odberte približne 1/6 cesta.
  6. Zvyšné cesto vyformujte do 12 gúl a vložte ich do priehlbín formy. Prstom do každej gule vtlačte priehlbinku.
  7. Z odobratého cesta vyformujte 12 guľôčok a vložte ich na priehlbinky. Všetko prikryte a nechajte znovu aspoň 40 minút kysnúť.
  8. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola). Na potretie rozšľahajte vajce a ponatierajte ním briošky.
  9. Pečte na spodnej koľajničke v rúre na pečenie približne 18 minút do zlatožlta. Po skúške so špáradlom vyberte.
  10. Briošky opatrne uvoľnite z priehlbín formy a nechajte ich úplne vychladnúť na kuchynskej mriežke.
- Tip:** Podľa chuti môžete do cesta pridať ešte 1 ČL strúhanej kôry neošetreného citróna.

Rezepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH  
© 2022 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
Všetky práva vyhradené.

---

**Číslo výrobku: 628 554**