



Plech na mafiny

(sk) Informácia o výrobku a recepty

Vážení zákazníci!

Silikónový plech na mafiny je extrémne pružný s povrchovou úpravou proti prilepeniu. Tým je zaručené mimoriadne jednoduché vyberanie mafinov - spravidla nie je potrebné ani žiadne vymastenie foriem.

Silikónový plech na mafiny je potravinársky neškodný, odolný proti sálavému teplu a chladu, tvarovo stály a bezpečný proti vytečeniu a môžete ho umývať v umývačke riadu.

Vďaka skladacím priehlbínám sa plech na mafiny dá úsporne uschovať.

Aby ste si váš nový plech na mafiny mohli hneď aj vyskúšať, priložili sme vám 2 recepty.

Želáme vám dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Plech na mafiny je určený pre rozsah teplôt od -30 do +230 °C.
- Plech na mafiny je vhodný len na používanie v rúre na pečenie alebo mrazničke. Nepoužívajte ho na iné účely! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu rúr na pečenie.
- Na plechu na mafiny nekrájajte pokrmy a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Plech na mafiny sa tým poškodí.
- Plech na mafiny neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky sporáka, alebo na dno rúry na pečenie.
- Plech na mafiny pri vyberaní z horúcej rúry chytajte len pomocou kuchynských rukavíc a pod.
- Plech na mafiny je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Tuky môžu časom spôsobiť tmavé sfarbenia na povrchu plechu na mafiny. Tieto sfarbenia nie sú zdraviu škodlivé ani neovplyvňujú kvalitu alebo funkciu plechu na mafiny.
- Vďaka materiálu plechu 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

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

Používanie

- Pred každým použitím vypláchnite formičky plechu 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 plechu nechajte chladnúť na mriežke cca 5 minút. Dopečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi mafinami a plechom na mafiny sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Plech na mafiny vyčistíte 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 formičiek 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 plechu na mafiny vymastite natenko maslom.
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 plechu.
5. **Na topping** premiešajte všetky prísady v malej miske a zmes rovnomerne rozdeľte na jednotlivé mafiny.
6. Plech na mafiny vložte do predhriatej rúry a mafiny pečte cca 25 minút, kým topping nezhnedne 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 uvoľníte z priehlbín plechu 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 vymatenie priehlbín plechu
- 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 plechu na mafiny vymastite natenko maslom.
5. Cesto na mierne pomúčenej pracovnej ploche krátko prehneťte. Odberte približne 1/6 cesta.
6. Zvyšné cesto vyformujte do 12 gulí a vložte ich do foriem plechu. Prstom do každej gule vtlačte priehlbinku.
7. Z odobratého cesta vyformujte 12 gulôčok 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 plechu a nechajte ich úplne vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Tip: Podľa chuti môžete do cesta pridať ešte 1 ČL strúhanej kôry neošetreného citróna.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre

Tchibo GmbH

© 2021 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Všetky práva vyhradené.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

Číslo výrobku: 605 975
