

Formičky na mafiny

Informácia o výrobku a recept

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 neškodné, sú odolné proti horúčave 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

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.sk

Dôležité upozornenia

- Formičky na pečenie sú vhodné na použitie pri teplotách od -20 °C do +200 °C.
- Formičky na pečenie 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 pečenie a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Tým poškodíte formičky na pečenie.
 - Neumiestňujte formičky na pečenie do otvoreného plameňa, na varné dosky, alebo na dno rúry na pečenie.
 - Formičky na pečenie 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 pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu formičiek na pečenie.
 - Vďaka materiálu formičiek sa môže skrátiť doba 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

- Vyčistíte formičky na pečenie horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.
 - Následne vytrite vnútro formičiek na pečenie neutrálnym jedlým olejom.
-

Používanie

- Pred každým plnením vypláchnite formičky na pečenie studenou vodou.
- Vymastenie je potrebné len...
 - ... pred prvým použitím,
 - ... po čistení v umývačke riadu,
 - ... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. piškótové 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. Upečené cesto sa za tento čas stabilizuje a medzi mafinmi a formičkami sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formičky na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Mafiny s višňami a sušienkami Amarettini

príprava cca 20 min. | pečenie cca 25 min.

Prísady na cca 12 mafinov

200 g	odkôstkovaných višní (z pohára)
50 g	marcipánovej hmoty
40 g	sušienok Amarettini
180 g	múky
2 zarov.	ČL kypriaceho prášku
1 ČL	mletej škorice
1/2 ČL	mletého kardamonu
nastrúhaná kôra z 1/2 chemicky neošetreného pomaranča	
2	vajcia
25 g	cukru
1 balíček	vanilkového cukru „Bourbon“
1 štipka	solí
220 ml	mlieka
3 PL	oleja
práškový cukor na posypanie	

Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola).
2. Formičky na mafiny vypláchnite studenou vodou.
3. Višne nechajte odkvapkať v sitku.
4. Marcipánovú hmotu najemno posekajte.

5. Sušienky Amarettini rozdrvte na jemno, najlepšie tak, že ich vložíte do igelitového vrečka a to povaľkáte valčekom na cesto.
6. Zmiešajte múku, prášok do pečiva, koreniny, pomarančovú kôru a rozdrvené sušienky Amarettini.
7. Vajcia s cukrom, vanilkovým cukrom a soľou vymiešajte do penista. Postupne primiešavajte mlieko a olej.
8. Pridajte zmes s múkou a všetko dôkladne premiešajte.
9. Na záver vmiešajte višne a kúsky marcipánu.
10. Do priehlbín formičiek na mafiny vlejte cesto a mafiny pečte na stredovej koľajničke asi 25 minút.
11. Nechajte ich vychladnúť vo formičkách.
Mafiny servírujte posypané práškovým cukrom.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2024 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Všetky práva vyhradené.