



Muffinformák



Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

A szilikon muffinformák nagyon rugalmasak, és tapadásgátló hatásúak. Így a muffinok különösen könnyen kivethetők belőlük – általában nincs szükség a formák kivajazására sem.

Ha kihajtja a forma szélét a falc mentén, akkor kis tartelette-eket is süthet benne.

A szilikon sütőformák élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, sütőlap nélkül is használhatók, és mosogatógépben tisztíthatók.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- A sütőformák -30°C és $+230^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérséklet tartományban használhatók.
- A sütőformák csak sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő, illetve a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlásait is.
- Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.
- A formákat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- A forró sütőformát csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
- A sütőformák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőformák felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.
- A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20%-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

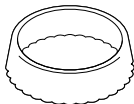
Az első használat előtt

- ▷ A formákat tisztítsa meg forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
- ▷ Végül kenje ki a sütőformák belsejét semleges étolajjal.

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformákat, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- A formák kizsírítása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz
tészták sütésekor szükséges.
- Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformákat, mielőtt megtöltené őket. Így könnyebben helyezheti be a sütőbe.
- Mielőtt a muffinokat vagy a tartelette-ket kivenné a formából, hagyja őket kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a sütemény és a forma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Perem lehajtása tartelette sütéséhez



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.hu

Cikkszám:

370 622



www.tchibo.hu/utmutatok

Ribizlis muffin habcsók kalappal

Hozzávalók 12 darab muffinhoz

250 g piros ribizli	170 g cukor
200 g liszt	2 ek. cukor a díszítéshez
2 tk. sütőpor	1 csomag vaníliás cukor
50 g darált mogyoró	150 g joghurt
3 tojás	1 ek. citromlé
100 g puha vaj	

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt alsó-felső sütéssel 180 °C-ra (légkeverés: 160 °C). Mossa meg a ribizlit. Tegyen félre 12 kisebb fürtöt a díszítéshez. A maradék ribizlit egy villa segítségével óvatosan húzza le a fürtökről, és konyhai papírtörlőn hagyja megszáradni.
2. Keverje el a lisztet a sütőporral és a mogyoróval. Válassza szét a tojásokat és tegye félre a tojásfehérjét. Keverje krémesre a vaját 100 g cukorral, a vaníliás cukorral és a tojások sárgájával. Keverje hozzá a joghurtot. Adja hozzá a lisztkeveréket és keverje össze jól az egészet. A ribizlit lazán keverje hozzá.

3. Töltse a tésztát a sütőformákba. Süssse a sütőben (középen) kb. 20 percig. Közben verje fel a 2 tojásfehérjét 70 g cukorral kemény habbá. Kapcsolja vissza a sütőt 150 °C-ra alsó-felső sütéssel (légkeveréses sütőt 130 °C-ra). A felvert habot ossza el a muffinokon, és süssse azokat még 10 percig, amíg a habcsók kalapok enyhén megbarnulnak. Vegye ki a muffinokat a sütőből, és hagyja őket kissé lehűlni. Óvatosan vegye ki őket a formákból.
4. A díszítéshez félretett ribizli fürtöket forgassa meg először citromlében, majd 2 ek. cukorban. Végül díszítse velük a muffinokat.

Tipp: A mandula kedvelői keverjenek a liszthez 50 g darált mandulát a mogyoró helyett, és a vaníliás cukor helyett használjanak egy 1 csepp keserű mandulaolajat. Friss ribizli helyett használhat fagyasztott ribizlit is.

Változat – ribizlis-kókuszos muffin habcsók kalappal

Mosson meg 200 g piros ribizlit és szárítsa meg. Keverjen össze 200 g lisztet 2 tk. sütőporral és 50 g kókuszreszelékkel. Válasszon szét 3 tojást. Keverjen simára 100 g puha vaját 100 g cukorral, 1 ek. zöldcitrom levével, 1 ek. kókuszlikőrrel (ízlés szerint) és 150 g joghurttal. Gyors mozdulatokkal keverje hozzá a lisztkeveréket. Adja hozzá a ribizlit. Töltse a tésztát a sütőformákba.

Süsse a süteményt alsó-felső sütéssel 175 °C-on (légkeveréssel 160 °C-on) a középső sínen 20 percig. Közben verje fel a 2 tojásfehérjét 100 g cukorral kemény habbá.. A felvert habot ossza el a muffinokon. Süsse őket alsó-felső sütéssel 150 °C-on (légkeveréssel 130 °C-on) középső sínen még 10 percig. Vegye ki a muffinokat a sütőből, hagyja őket kissé lehűlni, majd óvatosan vegye ki a formákból.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Kis citromos tartelette

Hozzávalók 12 darabhoz

A tésztához:

225 g vaj

60 g porcukor

180 g liszt

1 ek. étkezési keményítő

A töltelékhez:

2 tojás

24 g vaj

225 g cukor

2 kezeletlen citrom

Elkészítés

1. A sütőformák széleit hajtsa kifelé a falc mentén, így lapos tartelette formák keletkeznek.
2. A tésztához verje fel habosra a vaját a porcukorral egy keverőtálban. Keverje el a lisztet és a keményítőt, majd adja apránként hozzá.
Gyúrja az összes hozzávalót sima tésztává.
Tegye a tésztát 1 órára hideg helyre.
3. Közben melegítse elő a sütőt 170 °C-ra alsó-felső sütéssel (légkeverés: 150 °C).

4. Ezután készítsen 12 kis golyót a tésztából, majd nyomkodja bele őket a tartelette formákba. A széleket jól nyomkodja meg. Villával többször szurkálja meg a tésztát. Süsse a sütit az előmelegített sütőben kb. 20 percig.
5. A töltelékhez reszelje le a citromot, és facsarja ki a levét. 1 ek. citromhéjat tegyen félre későbbre.
6. A hozzávalókat forralja fel egy edényben, majd lassú tűzön, állandó kevergetés mellett főzze kb. 15 percig. Ezután hagyja az egészet szobahőmérsékleten lehűlni.
7. A kihűlt töltelékét kézi mixerrel keverje krémesre, majd töltsen meg vele a tartelette-eket. A maradék reszelt citromhéjjal díszítse őket.