

# Mata do pieczenia makaroników

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

Numer artykułu: 678 240

## Ważne wskazówki

- Mata do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +230°C.
- Służy do przyrządzania wyrobów piekarniczych.
- Mata do pieczenia nadaje się do użytku w piekarniku. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- **Uwaga! Nie kłaść maty do pieczenia na gorącym dnie piekarnika.** Nie kłaść jej również na otwartym ogniu ani na gorących płytach kuchennych. **Umieścić matę na blasze do pieczenia lub w brytfannie.**
- Na macie do pieczenia nie wolno kroić żadnych potraw ani używać ostrych lub spiczastych przedmiotów. W przeciwnym razie produkt może ulec uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć matę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, gdyż w ten sposób można najlepiej usunąć resztki potraw. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani gąbki do szorowania. Aby pozbyć się resztek potraw, należy używać miękkiej szczotki.
- Mata do pieczenia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni maty może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności maty.

# Kolorowe makaroniki

**Czas przyrządzenia:** ok. 30 minut (plus czas na pieczenie i stygnięcie)

## Składniki:

- 90 g blanszowanych migdałów
- 2 białka w temperaturze pokojowej z jaj wielkości M
- szczypta soli
- 20 g drobnego cukru
- 140 g cukru pudru
- 3 różnokolorowe barwniki spożywcze w paście

## Sposób przyrządzenia:

1. Matę do pieczenia umieścić na blaszce, tak aby kółka były skierowane do góry.
2. Blanszowane migdały zmielić bardzo drobno za pomocą malaksera.
3. Białko ubić z solą na sztywną pianę przy pomocy miksera ręcznego. Powoli dodawać drobny cukier, kontynuując ubijanie do momentu, gdy kryształki cukru się rozpuszczą i masa będzie bardzo sztywna.
4. Na masę przesiać cukier puder i wraz z migdałami ostrożnie połączyć go z masą za pomocą drewnianej łyżki. Aby uzyskać idealny wypiek, ciasto musi być bardzo gładkie.
5. Masę podzielić na trzy równe porcje i przełożyć je do trzech misek. Do każdej porcji dodać szczyptę (na czubku noża) barwnika spożywczego w dowolnym kolorze i wymieszać. Następnie przełożyć do trzech rękawów cukierniczych z okrągłą tyłką. Z każdego koloru masy wycisnąć na matę po 10 okrągłych ciasteczek – wypełniać okręgi zakrywając nieco jedynie wewnętrzny pierścień, ponieważ makaroniki jeszcze trochę urosną.
6. Uformowane surowe ciasteczka odstawić do wyschnięcia na powietrzu na około 30 minut, aż utworzy się na nich skórka. Ciasto nie może przyklejać się do palców! W międzyczasie nagrzać piekarnik do temperatury 150°C (grzanie z góry/dołu).
7. Piec makaroniki na najniższej szynie piekarnika przez 25-30 minut. Następnie wyjąć blachę z piekarnika i ostrożnie przeciągnąć matę do pieczenia na kratkę do studzenia ciast. Najwcześniej po upływie 10 minut ostrożnie obrócić makaroniki, aby mogły całkowicie ostygnąć.
8. Kolorowe makaroniki zlepić po dwa różnymi kremami według uznania.