



Maty do pieczenia

do małych roladek biszkoptowych

pl Informacje o produkcie

Drodzy Klienci!

Wyrób idealnych roladek biszkoptowych jeszcze nigdy nie był tak prosty. Wystarczy upiec ciasto biszkoptowe na zabezpieczonych przed wypływem ciasta matach do pieczenia, a następnie posmarować je kremem, zwinąć w roladę i gotowe!

Można też, jak opisaliśmy w naszych przepisach, najpierw przewrócić upieczone ciasto biszkoptowe na lekko zwilżoną ścierekę kuchenną, zwinąć przy pomocy ściereki, odczekać, aż ciasto całkowicie ostygnie, ostrożnie rozwinąć, posmarować kremem i ponownie zwinąć w roladę. Jest to zalecane przede wszystkim w przypadku kremów z bitej śmietany, które na jeszcze ciepłym biszkopcie mogą się rozplątać.

Dzięki antyadhezyjnym właściwościom materiału silikonowego mat do pieczenia upieczone ciasto biszkoptowe bez trudu się od nich oddziela. Posypywanie mąką nie jest z reguły konieczne.

Mat do pieczenia można oczywiście używać także zamiast papieru do pieczenia przy wypieku normalnych ciastek/herbatników.

Maty do pieczenia są odporne na temperatury do +230°C i nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Życzymy Państwu udanych wypieków!

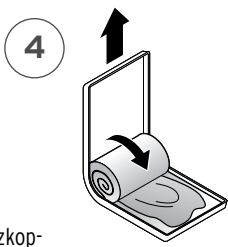
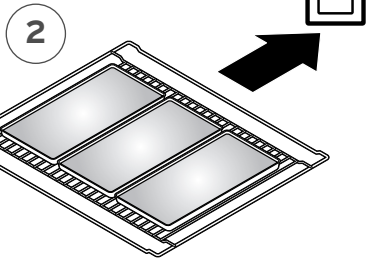
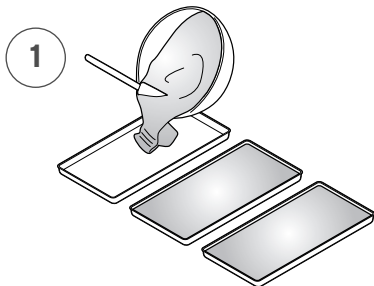


www.tchibo.pl/instrukcje

Zespół Tchibo

Numer artykułu: 389 232


Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl



Alternatywnie do kroków **3** i **4** można też postępować z ciastem biszkoptowym zgodnie z opisem w naszych przepisach:

1. Przewrócić upieczone ciasto biszkoptowe na lekko zwilżoną ściereczkę kuchenną.
2. Zwinąć i zaczekać, aż ostygnie.
3. Ponownie rozwinąć i posmarować kremem.
4. Ponownie zwinąć w roladę przy pomocy ściereki.

Ważne wskazówki

- Maty do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do $+230^{\circ}\text{C}$.
- Jeśli maty do pieczenia są używane w gorącym piekarniku, należy je chwycić tylko przez rękawicę kuchenną itp.
- Nie wolno wystawiać mat na działanie otwartego ognia, kłaść na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Na matach do pieczenia nie wolno kroić żadnych potraw ani używać ostrych lub spiczastych przedmiotów. W przeciwnym razie maty do pieczenia mogą ulec uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć maty do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Maty do pieczenia nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Maty nadają się również do użytku w kuchence mikrofalowej i w zamrażarce. Nie należy używać ich niezgodnie z przeznaczeniem!
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni mat może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności mat.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć maty do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać silnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów. Maty można również myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- ▷ Następnie za pomocą pędzelka wysmarować maty neutralnym olejem spożywczym.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- ▷ Przed wlaniem ciasta należy zawsze przepłukać maty zimną wodą.
- ▷ Przed przystąpieniem do wypełniania mat płynnym ciastem należy wyjąć z piekarnika ruszt kratkowy i ułożyć na nim maty do pieczenia. Dzięki temu przeniesienie mat będzie łatwiejsze.
- ▷ Przed zwinieniem upieczonego ciasta biszkoptowego maty do pieczenia powinny jedynie przez chwilę stygnąć na ruszcie kratkowym. Jeśli ciasto biszkoptowe ostygnie zbyt mocno, podczas zwijania może łatwo ulec pęknięciu/złamaniu.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć maty do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Przepisy

Trzy pikantne roladki biszkoptowe z łososem i rukolą

- 1 łyżka oleju słonecznikowego do posmarowania mat
- 3 jajka (wielkość M)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka cukru
- 40 g mąki pszennej (typ 450)
- 20 g skrobi sypkiej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g serka śmietankowego
- 2 łyżeczki chrzanu śmietankowego
- 1 łyżeczka musztardy
- 75 g śmietany
- pieprz
- 1 pęczek rukoli
- 1 pęczek koperku
- 150 g wędzonego łososia w plastrach

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie góra/dół). Trzy silikonowe maty do pieczenia ułożyć obok siebie na blasze do pieczenia i posmarować olejem słonecznikowym, posługując się pędzelkiem.
2. Oddzielić białka od żółtek. Białko ubić z solą na sztywną pianę przy pomocy miksera ręcznego. Odstawić w chłodne miejsce do czasu dalszego wykorzystania.

3. W drugiej misce utrzeć mikserem ręcznym żółtko z cukrem do uzyskania puszystej konsystencji - masa powinna mieć jasnożółty kolor. Na masę przesiać mąkę, skrobię ziemniaczaną i proszek do pieczenia, a następnie delikatnie wymieszać. Na koniec dodać pianę z białek, delikatnie wymieszać za pomocą trzepaczki i równomiernie rozłożyć ciasto na trzech matkach do pieczenia. Piec na środkowej szynie piekarnika przez 8-10 minut.
4. W międzyczasie rozłożyć trzy ściereki kuchenne na blacie kuchennym i lekko spryskać je wodą.
5. Wyjąć maty z upieczonym ciastem z piekarnika, każde z trzech ciast przewrócić na oddzielną ścierekę i po 30 sekundach ostrożnie ściągnąć maty do pieczenia. Zwinąć każdy z biszkoptów po długiej stronie przy użyciu ścierek kuchennych i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
6. Aby przyrządzić krem, wymieszać serek śmietankowy z chrzanem i musztardą do uzyskania gładkiej konsystencji. Śmietanę ubić na sztywno przy pomocy miksera ręcznego, dodać do mieszanki serowej i przyprawić do smaku pieprzem. Przebrać rukolę i koperek, umyć i osuszyć, potrząsając. Oderwać końcówki koperku i drobno posiekać.
7. Po upływie czasu stygnięcia ostrożnie rozwinąć biszkopty, ułożyć na nich rukolę i plasterki wędzonego łososia, a następnie rozsmarować na nich przyrządzony wcześniej krem z sera śmietankowego. Ponownie zwinąć w roladki i posypać posiekany koperką.

Czas przyrządzania: ok. 45 minut (plus czas na pieczenie i stygnięcie)

Trzy pikantne roladki biszkoptowe z truskawkami i czarnym bzem

- 1 łyżka oleju słonecznikowego do posmarowania mat
- 3 jajka (wielkość M)
- szczypta soli
- 120 g cukru o drobnych kryształkach
- 20 g mąki pszennej (typ 450)
- 20 g skrobi spożywczej
- 20 g kakao do pieczenia
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g truskawek
- 50 g półgorzkiej czekolady
- 200 g śmietany
- 1 opakowanie usztywniacza do śmietany
- 2 łyżki syropu z czarnego bzu
- 3 łyżki cukru pudru do posypania

1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (grzanie góra/dół). Trzy silikonowe maty do pieczenia ułożyć obok siebie na blasze do pieczenia i posmarować olejem słonecznikowym, posługując się pędzelkiem.
2. Oddzielić białka od żółtek. Białko ubić z solą na sztywną pianę przy pomocy miksera ręcznego. Odstawić w chłodne miejsce do czasu dalszego wykorzystania.
3. W drugiej misce utrzyć mikserem ręcznym żółtko z cukrem do uzyskania puszystej konsystencji - masa powinna mieć jasnożółty kolor. Na masę przesiać mąkę, kakao, skrobię ziemniaczaną i proszek do pieczenia, a następnie delikatnie wymieszać. Na koniec dodać pianę z białek, delikatnie wymieszać za pomocą trzepaczki i równomiernie rozłożyć ciasto na trzech matach do pieczenia. Piec na środkowej szynie piekarnika przez 8-10 minut.
4. W międzyczasie rozłożyć trzy ścierki kuchenne na blacie kuchennym i spryskać je wodą.
5. Wyjąć maty z upieczonym ciastem z piekarnika, każde z trzech ciast przewrócić na oddzielną ścierkę i po 30 sekundach ostrożnie ściągnąć maty do pieczenia. Zwinąć każdy z biszkoptów po długiej stronie przy użyciu ścierek kuchennych i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
6. Aby przyrządzić krem, umyć i oczyścić truskawki, a następnie pokroić je w małe kostki. Czekoladę posiekać na drobne kawałki, a śmietanę ubić na sztywno przy pomocy miksera ręcznego, dodając usztywniacz. Dodać syrop z czarnego bzu, pokrojone truskawki i kawałki czekolady, a następnie delikatnie wymieszać.
7. Rozwinąć schłodzone biszkopty, rozsmarować krem truskawkowo-czekoladowo-śmietankowy i ponownie ostrożnie zwinąć w roladki. Posypać cukrem pudrem i podawać.

Czas przyrządzania: ok. 45 minut (plus czas na pieczenie i stygnięcie)

Przepisy: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2020 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Wszystkie prawa zastrzeżone