



Maty do pieczenia magdalenek

 Informacje o produkcie i przepis

Drodzy Klienci!

Silikonowe maty do pieczenia magdalenek są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Ułatwia to wyjmowanie gotowych magdalenek - natłuszczenie zagłębień zazwyczaj nie jest konieczne.

Silikonowe maty do pieczenia magdalenek są bezpieczne dla żywności, odporne na działanie wysokich oraz niskich temperatur, nie odkształcają się ani nie przeciekają, a ponadto nadają się do stosowania bez blachy i do zmywania w zmywarce.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

- Maty do pieczenia magdalenek nadają się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do $+200^{\circ}\text{C}$.
- Maty do pieczenia nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika lub kuchenki mikrofalowej.
- Jeśli maty do pieczenia są używane w gorącym piekarniku, należy chwytać je tylko przez rękawice kuchenne itp.
- Nie kroić potraw na matach do pieczenia ani nie używać ostrych przedmiotów. Spowoduje to uszkodzenie mat do pieczenia.
- Nie kłaść mat do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
- Maty do pieczenia można zmywać w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni mat do pieczenia może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności mat do pieczenia.

- Materiał, z jakiego wykonano maty, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.
-

Przed pierwszym użyciem

- Umyć maty do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
 - Następnie wysmarować wewnętrzną powierzchnię mat do pieczenia neutralnym olejem spożywczym.
-

Użytkowanie

- Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać maty zimną wodą.
 - Natłuszczanie konieczne jest tylko...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku pieczenia ciast beztłuszczowych (np. ciasta biskoptowego) lub bardzo ciężkich.
 - Przed napełnieniem zagłębień mat ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim formę. Dzięki temu przeniesienie formy będzie łatwiejsze.
-

- Przed wyjęciem magdalenek z mat do pieczenia należy pozostawić je na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do przestygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między magdalenkami a matami do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
 - W miarę możliwości należy umyć maty do pieczenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.
-

Magdalenki

Składniki na ok. 28 sztuk

Czas przyrządzenia ok. 20-25 minut

Składniki

- 50 g margaryny lub masła
- 50 g mąki pszennej
- 40 g cukru
- 1 średnie jajko
- 10-20 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny (1/2 cytryny)
- 10 ml miodu
- 20 g zmielonych migdałów
- odrobina proszku do pieczenia

Do dekoracji (według uznania)

- Cukier puder, lukier i/lub posypka

Sposób przyrządzenia

1. Umieścić jajko, miód, cukier i sok z cytryny w misce i wymieszać.
2. Podgrzać margarynę lub masło, aby stało się płynne.
3. Ciągłe mieszając, dodać migdały, mąkę, proszek do pieczenia i płynną margarynę lub płynne masło.
4. Wstawić ciasto do lodówki na ok. 20 min.
5. W tym czasie nagrzać piekarnik do temperatury 200°C (grzanie z góry i dołu).
6. Schłodzone ciasto przełożyć na maty do pieczenia. Zagłębienia muszą być napełnione tuż poniżej krawędzi.
7. Piec magdalenki w piekarniku przez około 8-10 minut (do uzyskania złotobrązowego koloru).
8. Pozostawić magdalenki do ostygnięcia na ok. 10 minut, a następnie ostrożnie wyjąć z zagłębień.
9. Następnie magdalenki można dowolnie udekorować, na przykład cukrem pudrem lub polewą (cytrynową) i posypką.

Numer artykułu: 678 259

Made exclusively for:

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