

Mata do pieczenia cynamonowych gwiazdek

Drodzy Klienci!

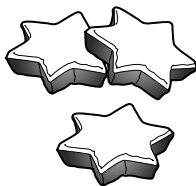
Pięknie zrobione ciasteczka-gwiazdki cynamonowe – jeszcze nigdy nie było to takie proste! Mata do pieczenia gwiazdek cynamonowych jest wyjątkowo elastyczna i zapobiega przywieraniu ciasta. Dzięki temu ciasteczka dają się niezwykle łatwo wyjąć z maty.

Mata do pieczenia jest bezpieczna dla żywności, odporna na temperatury do +200°C i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Aby mogli Państwo od razu wypróbować zestaw do pieczenia ciasteczek, w niniejszej broszurce zamieściliśmy przepis.

Życzymy Państwu udanych wypieków!

Zespół Tchibo









Numer artykułu: 665 524

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.pl

Ważne wskazówki

-  Mata do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do $+200^{\circ}\text{C}$.
- Jeśli mata do pieczenia jest używana w gorącym piekarniku, należy chwytać ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-   Nie wolno wystawiać maty na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw na macie ani w zagłębieniach na gwiazdki i nie używać spiczastych lub ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie mata może ulec uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć matę do pieczenia i matę z szablonami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Mata do pieczenia i mata z szablonami nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
-  Mata do pieczenia nadaje się również do użytku w zamrażarce. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- 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.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Matę do pieczenia i matę z szablonami należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów. Obie maty można również myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

- ▷ Następnie za pomocą pędzelka wysmarować zagłębienia w kształcie gwiazdek neutralnym olejem spożywczym.
-

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia maty w kształcie gwiazdek zimną wodą.
- ▷ W razie potrzeby wysmarować pędzelkiem zagłębienia w kształcie gwiazdek neutralnym olejem spożywczym.
- ▷ Przed napełnieniem zagłębień maty ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim matę. Dzięki temu przeniesienie formy będzie łatwiejsze.
- ▷ Przy pomocy łyżki wcisnąć ciasto w rogi zagłębień w kształcie gwiazdek. Dzięki temu gwiazdki cytrynowe będą miały po upieczeniu równomierny wygląd.
- ▷ Maty z szablonami należy używać tylko do nakładania masy z białek. Matę z szablonami należy usunąć przed umieszczeniem maty do pieczenia w piekarniku.
- ▷ Przed wyjęciem upieczonych gwiazdek cytrynowych z zagłębień maty do pieczenia należy pozostawić matę na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje warstwa powietrza między wypiekiem (gwiazdką) a matą do pieczenia.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć matę do pieczenia i matę z szablonami od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

Pomocne wskazówki

W zależności od rodzaju kuchenki rezultat pieczenia może być różny. W razie potrzeby można nastawić wyższą temperaturę i co jakiś czas kontrolować wypiek. Masę białkową przeznaczoną na warstwę wierzchnią ubijać możliwie długo, aż stanie się odpowiednio gęsta. W ten sposób można uzyskać najlepszy efekt. Także osoby posiadające doświadczenie w pieczeniu cytrynowych gwiazdek muszą wykazać się przy tej czynności dużym wyczuciem. Należy uzbroić się w cierpliwość – za każdym razem gwiazdki będą coraz bardziej udane. Ćwiczenie czyni mistrza!

Przepis na ciastka-gwiazdki cynamonowe

Na ok. 24 sztuki | Czas przyrządzania: 1 godzina | Czas pieczenia: 15 min

Każda porcja zawiera ok. 80 kcal

Potrzebne będą: silikonowa mata do pieczenia i mata szablonowa na 24 gwiazdki cynamonowe

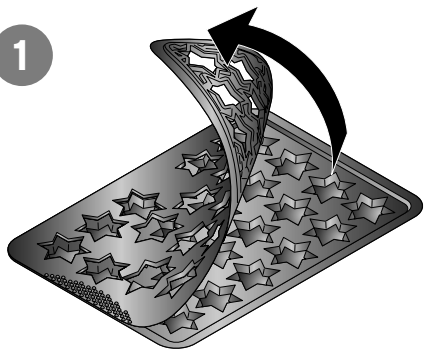
Składniki

| | |
|---|--|
| 2 białka | 200 g mielonych migdałów (połowa ze skórkami i połowa blanszowana) |
| szczypta soli | |
| 150 g cukru pudru | 1 płaska łyżeczka zmielonego cynamonu |
| 1/2 łyżeczki świeżo wyciśniętego soku z cytryny | szczypta zmielonych goździków |

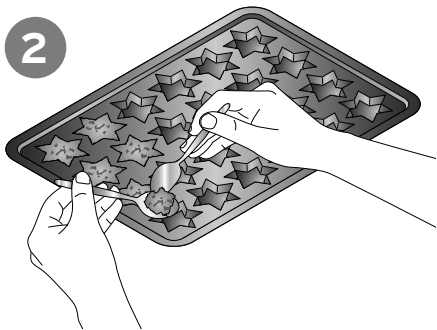
Sposób przyrządzania

1. Białka i sól ubić na sztywno trzepaczką. Ciągłe mieszając, powoli dosypywać cukier puder. Dalej ubijać dodając sok z cytryny aż do uzyskania **gęstej masy**. Następnie oddzielić 3-4 łyżki ubitych białek do polewy.
2. Migdały wymieszać ze sproszkowanym cynamonem i zmielonymi goździkami. Ostrożnie wymieszać mieszankę migdałów z pianką z białek, aż do uzyskania łatwego w formowaniu ciasta.
3. Rozgrzać piekarnik do 150°C (grzanie z góry/z dołu; termoobieg: 130°C). Dokładnie wysmarować zagłębienia w kształcie gwiazdek olejem. Zwilżoną łyżeczką rozprowadzić ciasto w zagłębienia w kształcie gwiazdek i wygładzić. Dopilnować, żeby ciasto wypełniło wszystkie rogi zagłębień gwiazdek.
4. Położyć matę z szablonami i za pomocą noża lub szpatułki rozprowadzić na gwiazdkach **cienką** warstwę wcześniej ubitych na sztywno białek. Matę z szablonami należy usunąć **przed** pieczeniem.
5. Gwiazdki cynamonowe piec w piekarniku na środkowej szynie przez ok. 15 minut. Gwiazdki powinny zostać jasne. Wyciągnąć matę do pieczenia z piekarnika a gwiazdki cynamonowe pozostawić w niej do ostygnięcia. Następnie ostrożnie wyjąć gwiazdki cynamonowe z zagłębień maty.

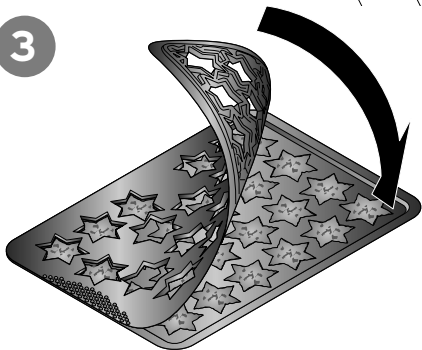
1



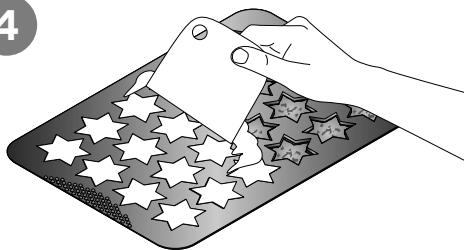
2



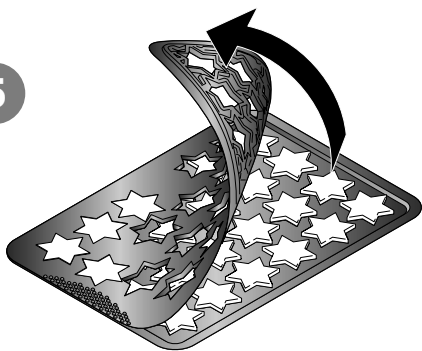
3



4



5



6

