



pl Informacje o produkcie i przepisy

Silikonowa mata do pieczenia

Drodzy Klienci!

Na tej silikonowej macie do pieczenia można łatwo i szybko upiec małe ciasteczka jabłkowe, bajgle, donuty lub pączki.

Silikonowa mata do pieczenia jest bezpieczna dla żywności, odporna na działanie kwasów owocowych oraz wysoką i niską temperaturę, jest stabilna, szczelna i można ją myć w zmywarce do naczyń.







Życzymy Państwu wiele radości z pieczenia oraz udanych wypieków!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

-  Mata do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do $+230^{\circ}\text{C}$.
- Mata do pieczenia nadaje się również do użytku w zamrażarce.
-  Jeśli mata jest używana w gorącym piekarniku lub w kuchence mikrofalowej, należy chwycić 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 w zagłębieniach maty ani używać w nich szpiczastych lub ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie mata może ulec uszkodzeniu.
- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć matę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Mata do pieczenia nadaje się również 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.
- Materiał, z którego wykonana jest mata do pieczenia, może spowodować skrócenie czasu pieczenia nawet o 20% w przypadku stosowania wypróbowanych przez Państwa przepisów kulinarnych. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć matę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać przy tym ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów. Matę można również myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- ▷ Następnie zagłębienia maty do pieczenia należy posmarować za pomocą pędzelka niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia maty zimną wodą.
- ▷ W razie potrzeby za pomocą pędzelka lekko wysmarować zagłębienia maty neutralnym olejem spożywczym. Natłuszczanie konieczne jest tylko ...
 - ... przed pierwszym użyciem,
 - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
 - ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich.
- ▷ Przed napełnieniem zagłębień maty ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim matę. Dzięki temu przeniesienie maty będzie łatwiejsze.
- ▷ Przed wyjęciem gotowych wypieków z zagłębień maty należy pozostawić matę na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem i silikonowymi zagłębieniami maty powstaje warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć matę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Ciasteczka jabłkowe

Składniki (na 6 sztuk)

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 130 ml mleka | 1 łyżka cukru waniliowego |
| 2 łyżki stopionego masła | 2 jabłka (np. elstar) |
| 50 g mąki | |
| szczypta proszku do pieczenia | Mieszanka cukrowo-cynamo- |
| 1 białko | nowa: |
| 1 żółtko | 20 g cukru i 1/2 łyżeczki cynamonu |

Sposób przyrządzenia

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (termoobieg) lub 220°C (grzanie z góry/dołu). Wymieszać mleko, stopione masło i żółtko jajka.
2. Mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia stopniowo dodawać do ciasta i dobrze wymieszać. Następnie odstawić ciasto na pół godziny, aby odpoczęło.
3. W międzyczasie ubić białka z cukrem waniliowym na sztywną pianę, a następnie ostrożnie wymieszać z ciastem.
4. Jabłka obrać i usunąć gniazda nasienne. Pokroić na plastry o grubości od 0,7 do 1,0 cm.
5. Zagłębienia maty do pieczenia dokładnie natłuścić i posypać mąką.
6. Do każdego zagłębienia wlać cienką warstwę ciasta, na wierzchu ułożyć plasterki jabłek i ostrożnie wylać na nie resztę ciasta, tak aby dokładnie przykryło ono jabłka.
7. Piec w piekarniku przez ok. 20 minut, aż ciasteczka staną się złotobrązowe.
8. W małej miseczce wymieszać cukier i cynamon do obtoczenia gotowych ciasteczek i odstawić na bok. Po schłodzeniu wyjąć upieczone ciasteczka jabłkowe z maty do pieczenia i obtoczyć je w cukrze wymieszanym z cynamonem.

Bajgle

Składniki (na 6 sztuk)

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| 150 g mąki | 90 ml wody |
| 1 łyżeczka drożdży suszonych | 2 łyżki sezamu, maku |
| 1 łyżka oleju słonecznikowego | lub ziaren słonecznika |
| 1/2 łyżeczki soli | |

Sposób przyrządzenia

1. Wsypać mąkę do dużej miski i utworzyć pośrodku wgłębienie. Do wgłębienia wsypać drożdże, dodać sól, olej słonecznikowy i wodę, a następnie ze wszystkich składników zagnieść gładkie ciasto.
2. Zagłębienia maty do pieczenia dokładnie nasmarować i posypać mąką.
3. Z ciasta uformować sześć jednakowej wielkości kulek. Pośrodku każdej kulki zrobić otwór, rozciągnąć ciasto, aby powstał krążek i umieścić w zagłębieniach maty do pieczenia.
4. Posypać sezamem, ziarnami słonecznika lub makiem. Następnie przykryć umieszczone na macie do pieczenia ciasto i odstawić w ciepłym miejscu na 1 godzinę do wyrośnięcia. Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C (termoobieg) lub 220°C (grzanie z góry/dołu).
5. Piec w piekarniku przez ok. 15 minut, aż bajgle staną się złotobrązowe.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
D22297 Hamburg, www.tchibo.pl

Numer artykułu: 381 367