



Mata do pieczenia rolad biskoptowych

 Informacje o produkcie i przepisy

Drodzy Klienci!

Wyrób perfekcyjnej rolady biskoptowej jeszcze nigdy nie był tak prosty. Wystarczy upiec ciasto biskoptowe na zabezpieczonej przed wypływem ciasta macie do pieczenia, a następnie posmarować je żądanym nadzieniem, zwinąć w roladę i gotowe!

Alternatywnie można też najpierw przewrócić upieczone ciasto biskoptowe na posypaną cukrem ścierkę kuchenną w celu jego zwinienia. Jest to zalecane przede wszystkim w przypadku nadzień z bitej śmietany, które na jeszcze ciepłym biskopcie grożą rozpułnieniem się.

Dzięki antyadhezyjnym właściwościom materiału silikonowego maty upieczone ciasto biskoptowe bez trudu się od niej oddziela. Posypywanie mąką nie jest z reguły konieczne.

Mata do pieczenia jest odporna na temperatury do +230°C i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Życzymy Państwu udanych wypieków!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

-  ^{+230°C}
_{-30°C} Mata do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-  Jeśli mata do pieczenia jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawicę kuchenną itp.
-   Nie wolno wystawiać maty na działanie otwartego ognia, kłaść na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Na macie do pieczenia nie wolno kroić żadnych potraw ani używać ostrych lub spiczastych przedmiotów. W przeciwnym razie mata ulegnie uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć matę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
-  Mata do pieczenia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
-   Mata nadaje się również do użytku w kuchence mikrofalowej i 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.

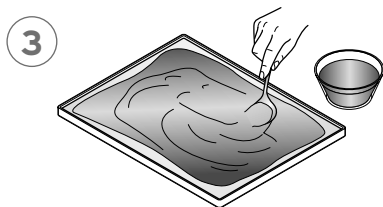
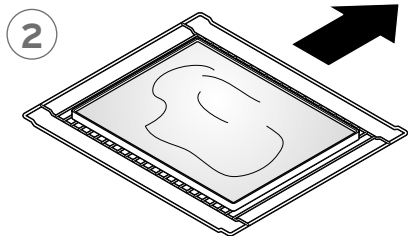
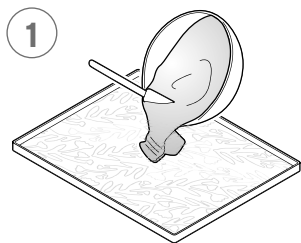
Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności maty.

Przed pierwszym użyciem

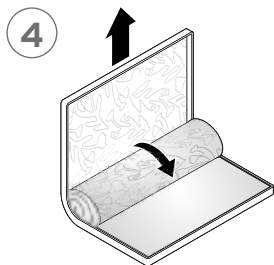
- Umyć matę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów. Matę można również myć w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
 - Następnie za pomocą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

Wskazówki dot. użytkowania

- Przed wlaniem ciasta należy zawsze przepłukać matę zimną wodą.
 - Przed przystąpieniem do wypełniania maty płynnym ciastem należy wyjąć z piekarnika ruszt kratkowy i ułożyć na nim matę do pieczenia. Ułatwi to przeniesienie wypełnionej maty do piekarnika.
 - Przed zwinięciem upieczonego ciasta biszkoptowego mata do pieczenia powinna 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 matę do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.
-



Jeśli rolada biszkoptowa nadziewana jest np. konfiturą, można bezpośrednio nałożyć nadzienie i zwinąć biszkopt.



Alternatywnie do kroków **3** i **4** można też postępować z ciastem biszkoptowym w następujący sposób (np. w przypadku nadzień ze śmietaną):

1. Przełożyć (przewrócić) ciasto biszkoptowe na czystą, posypaną cukrem ścierkę kuchenną.
2. Zwinąć i poczekać, aż ostygnie.
3. Ponownie rozwinąć, odwrócić i posmarować nadzieniem.
4. Ponownie zwinąć przy pomocy ściрки kuchennej.

Made exclusively for:

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

Rolada biszkoptowa z marchewkami



Składniki (na 12 sztuk)

Na biszkopt marchewkowy:

- 120 g marchwi, drobno startej (co odpowiada ok. 160 g nieobranej marchwi)
- 4 jajka
- 1 szczypta soli
- 120 g cukru
- 100 g mąki
- 30 g mąki ziemniaczanej
- 1 szczypta cynamonu
- 1 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na nadzienie:

- 175 g serka śmietankowego
- 200 g śmietany

- 35 g przesianego cukru pudru
- 1 opakowanie usztywniacza do śmietany
- 1 łyżeczka pasty waniliowej
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Na dekorację:

- 70 g śmietany kremówki
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 12 szt. marchewek marcepanowych
- posypka cukrowa

Dodatkowo:

- 1 mata do pieczenia rolad biszkoptowych (alternatywnie 1 czysta ścierka kuchenna)
- 1 końcówka w kształcie gwiazdy
- 1 worek do wyciskania

Czas przygotowania: ok. 10 minut

Czas przyrządzania: ok. 30 minut

(plus czas pieczenia: ok. 12 minut)

Sposób przyrządzania

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 190°C (grzanie z góry i dołu).
2. Aby uzyskać **ciasto biszkoptowe**, ubijać jajka z cukrem i solą na najwyższym stopniu prędkości przez ok. 8 minut aż do uzyskania kremowej masy.
3. Wymieszać mąkę ze skrobią ziemniaczaną, cynamonem i proszkiem do pieczenia. Tak przygotowaną mieszankę przesiać na masę jajeczną i ostrożnie wymieszać. Ciągłe mieszając, dodać startą marchew.

4. Przepłukać matę do pieczenia zimną wodą, a następnie osuszyć i natłuścić. Rozprowadzić przygotowane ciasto na macie i wygładzić.
5. Piec w piekarniku przez około 12 minut aż do uzyskania złocistego koloru. Za pomocą patyczka sprawdzić, czy biszkopt jest już upieczony. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia o kilka minut.
6. Wyjąć upieczony biszkopt z piekarnika, oddzielić go od brzegu maty do pieczenia i od razu przełożyć (przewrócić) biszkopt na posypaną cukrem ścierkę kuchenną. Zwinąć biszkopt wraz ze ścierką (strona ze wzorem powinna być obrócona do wewnątrz), a następnie pozostawić do ostygnięcia.
7. Ponownie rozwinąć ciasto biszkoptowe i odwrócić, tak aby wzór znajdował się na dole.
8. W celu uzyskania **nadzienia** wymieszać serek śmietankowy, cukier puder, pastę waniliową i sok z cytryny na gładką masę. Ubić śmietanę na sztywno, stopniowo dosypując przy tym usztywniacz do śmietany. Następnie dodać śmietanę do masy serkowej, ciągle mieszając.
9. Tak przygotowanym kremem posmarować biszkopt. Następnie zwinąć biszkopt, zawinąć w folię spożywczą i przez przynajmniej 4 godziny przechowywać w lodówce w celu zestalenia.

10. Przed podaniem ubić śmietanę na sztywno, dosypując przy tym powoli cukier waniliowy.
11. Przełożyć bitą śmietanę do worka do wyciskania z końcówką w kształcie gwiazdy. Wyjąć roladę biszkoptową z folii i umieścić na półmisku. Ozdobić dwunastoma górkami z bitej śmietany. Udekorować marchewkami marcepanowymi i posypką cukrową.

Rada: Na stole nakrytym do kawy i ciasta dwie małe rolady biszkoptowe prezentują się jeszcze ładniej. W tym celu wystarczy przepołować przygotowaną roladę biszkoptową i umieścić na dwóch półmiskach do ciasta.

Rolada biszkoptowa Stracciatella



Składniki (na 10 sztuk)

Na ciasto biszkoptowe:

- 3 jajka
- 1 żółtko
- 3 łyżki letniej wody
- 1 szczypta soli
- 100 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 100 g mąki
- 20 g kakao do pieczenia

Na nadzienie:

- 250 g twarogu (20% tłuszczu)
- 40 g przesianego cukru pudru

- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 200 g śmietany
- 1 opakowanie usztywniacza do śmietany
- 60 g wiórków czekoladowych lub małych pastylek czekoladowych

Dodatkowo:

- 1 mata do pieczenia rolad biszkoptowych (alternatywnie 1 czysta ścierka kuchenna)
- 1 skrobak do ciasta

Czas przygotowania: ok. 15 minut

Czas przyrządzania: ok. 30 minut

(plus czas pieczenia: ok. 10 minut)

Sposób przyrządzania

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry/z dołu).
Przepłukać matę do pieczenia zimną wodą, a następnie osuszyć i natłuścić.
2. Przez minutę ubijać jajka i żółtko. Następnie dosypać cukier oraz cukier waniliowy i ubijać dalej przez około 4 minuty. Dodać sól. Ubijać dalej do momentu, aż masa jajeczna zyska gęstą, kremową konsystencję.
3. Przesiać mąkę na masę jajeczną i ostrożnie wymieszać.

4. Odjąć 120 g ciasta biszkoptowego.
Ciągłe mieszając, dodać ostrożnie kakao.
Tak przygotowane ciasto czekoladowe rozsmarować w rowkach maty do pieczenia. Nadmiarowe ciasto ściągnąć za pomocą skrobaka do ciasta.
Ciasto czekoladowe powinno wypełniać tylko rowki maty do pieczenia.
5. Odjęte wcześniej, jasne ciasto biszkoptowe umieścić na macie do pieczenia i ostrożnie rozsmarować na gładko.
6. Piec w piekarniku przez około 10 minut aż do uzyskania złocistego koloru.
Za pomocą patyczka sprawdzić, czy biszkopt jest już upieczony. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia o kilka minut.
7. Wyjąć upieczony biszkopt z piekarnika, oddzielić go od brzegu maty do pieczenia i od razu przełożyć (przewrócić) biszkopt na posypaną cukrem ścierkę kuchenną. Zwinąć biszkopt wraz ze ścierką (strona ze wzorem powinna być obrócona do wewnątrz), a następnie pozostawić do ostygnięcia.
8. W celu przygotowania **nadzienia** wymieszać twaróg z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Ubić śmietanę na sztywno, stopniowo dosypując przy tym usztywniacz do śmietany. Następnie dodać śmietanę do kremu twarogowego, ciągle mieszając.
Dodać wiórki czekoladowe, wymieszać.

9. Rozwinąć ciasto biszkoptowe i odwrócić, tak aby wzór znajdował się na dole.
10. Posmarować kremem twarogowym. Następnie zwinąć biszkopt, zawinąć w folię spożywczą i przez przynajmniej 3 godziny przechowywać w lodówce w celu zestalenia.
11. Przed podaniem wyjąć roladę biszkoptową z folii i umieścić na paterze do tortów.

Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH

Wszystkie prawa zastrzeżone

Numer artykułu: 605 980
