Tchibo (pl) Informacje o produkcie i przepis

Maty do pieczenia waniliowych rogalików

Drodzy Klienci!

Pieczenie waniliowych rogalików o idealnym kształcie nigdy nie było łatwiejsze!

Obydwie silikonowe maty do pieczenia są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu. Dzięki temu gotowe rogaliki wyjątkowo łatwo odchodzą od maty – natłuszczanie nie jest z reguły konieczne.

Za pomocą praktycznego skrobaka do ciasta można równomiernie i w łatwy sposób rozprowadzić ciasto w zagłębieniach maty do pieczenia – unikając klejenia się rąk.

Maty do pieczenia są bezpieczne dla żywności, odporne na działanie temperatur do +200°C, stabilne pod względem kształtu i szczelne, można używać ich również bez blachy i nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Życzymy Państwu udanych wypieków!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 157598FV05X06XVI

Ważne wskazówki

- 

Maty do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od –20°C do +200°C.
- Maty do pieczenia nadają się do użytku w zamrażarce, np. do przygotowywania kostek lodu. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Skrobak do ciasta nie jest odporny na działanie wysokich temperatur i nie wolno go używać w piekarniku.
- 
Jeśli maty do pieczenia są używane w gorącym piekarniku, należy chwytać je tylko przez rękawicę kuchenną itp.
- 
Nie wolno wystawiać mat do pieczenia na działanie otwartego ognia, stawiać ich na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- 
Nie należy kroić potraw w zagłębieniach mat do pieczenia ani używać w nich spiczastych lub ostrych przedmiotów. W ten sposób można uszkodzić maty do pieczenia.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć maty do pieczenia i skrobak do ciasta w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
- 
Maty oraz skrobak nadają się również do mycia 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 ani funkcjonalności produktu.

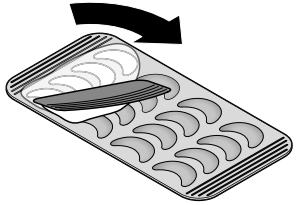
Przed pierwszym użyciem

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

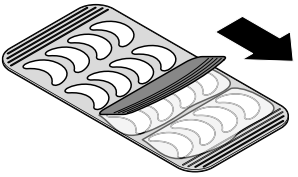
Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia mat do pieczenia zimną wodą.
- ▷ Następnie w razie potrzeby za pomocą pędzelka wysmarować zagłębienia mat do pieczenia 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.
- ▷ W razie potrzeby umieścić napełnione ciastem maty do pieczenia na ruszcie lub blasze dla ułatwienia transportu.
- ▷ Przed wyjęciem rogalików z zagłębień mat należy pozostawić maty na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto ustabilizuje się, a między rogalikami a zagłębieniami maty wytwarza się warstwa powietrza.
- ▷ Maty do pieczenia należy umyć w miarę możliwości bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta.

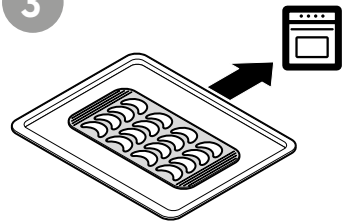
1 Rozprowadzić ciasto w zagłębieniach maty do pieczenia.



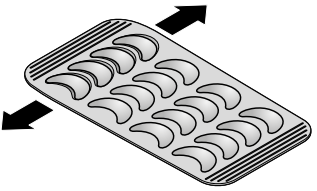
2 Usunąć nadmiar ciasta.



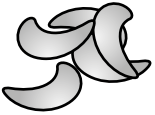
3 Upiec.



4 Wyjąć rogaliki z zagłębień maty.



5



Obtoczyć rogaliki w cukrze lub posypać je nim.

Rogaliki waniliowe

Składniki (na ok. 64 rogaliki)

420 g mąki

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

110 g cukru

szczypta soli

1 jajko

200 g miękkiego masła

miąższ z 1 laski wanilii

Do obtaczania rogalików:

150 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

Sposób przyrządzania

1. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać do miski.
2. Dodać 110 g cukru, sól, jajko, masło i miąższ wanilii. Energicznie wymieszać wszystkie składniki aż do uzyskania gładkiej masy.
3. Nagrzać piekarnik do temperatury 155°C (z termoobiegiem) lub 175°C (grzanie od góry i od dołu).
4. Zagłębienia maty do pieczenia posypać niewielką ilością mąki. Następnie za pomocą skrobaka do ciasta rozprowadzić poszczególne porcje ciasta w zagłębieniach na rogaliki, tak aby zagłębienia zostały całkowicie wypełnione. Na koniec ostrożnie usunąć nadmiar ciasta z mat do pieczenia, przesuwając po nich skrobakiem.
5. Umieścić maty do pieczenia w nagrzanym piekarniku (środkowa szyna) i piec rogaliki przez ok. 20 minut. Obserwować ciasteczka – jedynie ich brzegi powinny nabrać lekko brązowego koloru!
6. Wyjąć maty do pieczenia z piekarnika i pozostawić rogaliki w zagłębieniach mat przez ok. 5 minut.
7. Wymieszać pozostały cukier z cukrem waniliowym.
8. Następnie delikatnie pociągnąć za krawędź zagłębień maty do pieczenia, aby wyjąć rogaliki. Ostrożnie obtoczyć jeszcze ciepłe rogaliki w mieszance cukru i cukru waniliowego i pozostawić je do ostygnięcia na kratce.

Rada: Jeśli nie można wyjąć rogalików z zagłębień lub jeśli podczas wyjmowania rogaliki zbytnio się kruszą, należy ostrożnie przejechać tępym nożem wzdłuż krawędzi zagłębień.

Materiał, z którego wykonano maty do pieczenia, może sprawić, że w przypadku korzystania ze swoich sprawdzonych przepisów czas pieczenia może się skrócić nawet o 20%. Należy również przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Numer artykułu: 768 379

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