



Double-Sided Reusable Baking Mat

Product information

Important notes

- The baking mat is suitable for use at temperatures from -30 °C to +230 °C.
- It is intended for baking.
- The baking mat has been designed for use in the oven. Use it for its intended purpose only!
- **Caution! Do not place the baking mat on the hot base of the oven.** You must also not place it in open flames or on hobs. **Place the baking mat on a baking tray or in a grease pan.**
- Never cut food on the baking mat or use sharp or pointed utensils. This would damage the product.
- Clean the baking mat with hot water and a few drops of washing-up liquid before using it for the first time and **immediately** after every further use while any leftover food is still easy to remove. Do not use any caustic cleaning products or abrasive sponges for cleaning. Use a soft brush to remove leftover food.
- The baking mat is also dishwasher-safe. However, do not place it directly above the heating rods.
- Over time, grease may discolour the surface of the baking mat. This is neither harmful to your health, nor does it impair the quality or function of the baking mat.

Recipes

Multi-coloured macaron halves

- 90 g ground almonds
 - 2 room-temperature egg whites (size M)
 - 1 pinch salt
 - 20 g fine sugar
 - 140 g icing sugar
 - 4 food colourings in different colours
1. Place the baking mat on a baking tray with the circle moulds facing upwards.
 2. Place the ground almonds in a food processor and blend until they are very fine.
 3. Beat the egg whites and salt with a whisk until stiff. While doing this, gradually add the sugar and continue to whisk until the sugar crystals have dissolved and the mixture is very stiff.
 4. Sieve the icing sugar over the mixture and carefully fold it in along with the almonds using a cooking spoon.
 5. Divide the mixture evenly into 4 bowls, fold a pinch of food colouring of your choice into each of them and add to 4 piping bags with plain nozzles. Pipe each colour into 8 circle moulds on the baking mat.

6. Allow the mixture to dry for around 15 minutes. Preheat the oven to 150 °C (top/bottom heat) while you wait.
7. Bake the macaron halves on the bottom shelf of the oven for 25-30 minutes. Then take them out and carefully place the baking mat on a cake rack to allow it to cool down. After 10 minutes, carefully turn the macarons over to allow them to cool completely.
8. Fill the multi-coloured macaron halves with your choice of different creams.

Preparation time: approx. 30 minutes
(plus baking and cooling time)

Macarons with a raspberry filling

- 90 g ground almonds
 - 2 room-temperature egg whites (size M)
 - 1 pinch salt
 - 20 g fine sugar
 - 140 g icing sugar
 - A pinch of red food colouring
 - 50 g raspberries
 - 40 g cream cheese
 - 40 g softened butter
 - 70 g icing sugar
1. Place the baking mat on a baking tray with the circle moulds facing upwards.
 2. Place the ground almonds in a food processor and blend until they are very fine.
 3. Beat the egg whites and salt with a whisk until stiff. While doing this, gradually add the sugar and continue to whisk until the sugar crystals have dissolved and the mixture is very stiff.
 4. Sieve the icing sugar over the mixture, add a pinch of food colouring and carefully fold it in along with the almonds using a cooking spoon.
 5. Add the mixture to a piping bag with a plain nozzle and pipe it into the circle moulds on the baking mat.
 6. Allow the mixture to dry for around 15 minutes. Preheat the oven to 150 °C (top/bottom heat) while you wait.
 7. Bake the macaron halves on the bottom shelf of the oven for 25-30 minutes. Then take them out and carefully place the baking mat on a cake rack to allow it to cool down. After 10 minutes, carefully turn the macarons over to allow them to cool completely.
 8. In the meantime, start preparing the cream: wash the raspberries, dab them dry and then purée them until smooth. Then pass the purée through a fine sieve.
 9. Beat together the cream cheese, butter and icing sugar until smooth and then fold in the raspberry purée.
 10. Add the mixture to a piping bag with a plain nozzle and allow this to firm up for approximately 45 minutes in the fridge.
 11. Pipe the raspberry filling onto half of the macaron halves, and then top these with the remaining macaron halves.

Preparation time: approx. 60 minutes
(plus baking and cooling time)

Heart-shaped macarons with a chocolate filling

- 90 g ground almonds
- 2 room-temperature egg whites (size M)
- 1 pinch salt
- 20 g fine sugar
- 140 g icing sugar
- 1 tbsp cocoa powder
- 75g dark chocolate
- 100 ml cream
- Icing sugar for dusting

1. Place the baking mat on a baking tray with the heart-shaped moulds facing upwards.
2. Place the ground almonds in a food processor and blend until they are very fine.
3. Beat the egg whites and salt with a whisk until stiff. While doing this, gradually add the sugar and continue to whisk until the sugar crystals have dissolved and the mixture is very stiff.
4. Sieve the icing sugar with the cocoa powder over the mixture and carefully fold it in along with the almonds using a cooking spoon.
5. Add the mixture to a piping bag with a plain nozzle and pipe it into the heart-shaped moulds on the baking mat.
6. Allow the mixture to dry for around 15 minutes. Preheat the oven to 150 °C (top/bottom heat) while you wait.
7. Bake the macaron halves on the bottom shelf of the oven for 25-30 minutes. Then take them out and carefully place the baking mat on a cake rack to allow it to cool down. After 10 minutes, carefully turn the macarons over to allow them to cool completely.
8. In the meantime, start preparing the filling: roughly chop the dark chocolate, add it to a stainless steel bowl along with the cream and place the bowl over a pan of simmering water and stir the mixture slowly to melt the chocolate.
9. Then remove the bowl from the pan of simmering water, cover it and place it in the fridge to cool for around 1 hour.
10. After this, beat the cream with a whisk until stiff, add it to a piping bag with a plain nozzle and pipe it onto half of the macaron halves. Top these with the remaining macaron halves.
11. Dust the macarons with icing sugar and serve.

Preparation time: approx. 45 minutes
(plus baking and cooling time)

Macaron hearts with vanilla cream

- 90 g ground almonds
- 2 room-temperature egg whites (size M)
- 1 pinch salt
- 20 g fine sugar
- 140 g icing sugar
- A pinch of red food colouring
- 1 egg (size M)
- 50 g fine sugar
- 1/2 tsp grated vanilla pod
- 1 pinch salt
- 65 g softened butter

1. Place the baking mat on a baking tray with the heart-shaped moulds facing upwards.
2. Place the ground almonds in a food processor and blend until they are very fine.
3. Beat the egg whites and salt with a whisk until stiff. While doing this, gradually add the sugar and continue to whisk until the sugar crystals have dissolved and the mixture is very stiff.
4. Sieve the icing sugar over the mixture, add a pinch of food colouring and carefully fold it in along with the almonds using a cooking spoon.
5. Add the mixture to a piping bag with a plain nozzle and pipe into the heart-shaped moulds on the baking mat.
6. Allow the mixture to dry for around 15 minutes. Preheat the oven to 150 °C (top/bottom heat) while you wait.
7. Bake the macaron halves on the bottom shelf of the oven for 25-30 minutes. Then take them out and carefully place the baking mat on a cake rack to allow it to cool down. After 10 minutes, carefully turn the macarons over to allow them to fully cool.
8. In the meantime, start preparing the cream: add the egg and sugar to a stainless steel bowl and beat until the sugar has dissolved and the mixture is creamy. Then place the bowl over a pan of simmering water and add the vanilla and salt to the egg mixture while continuously stirring. Continue to stir the mixture until it begins to thicken slightly. Then remove the bowl from the pan of simmering water, cover it and place it in the fridge to cool for around 30 minutes.
9. While waiting for the mixture to cool, use a whisk to beat the butter in another bowl for around 10 minutes until creamy. Then fold this into the chilled vanilla mixture and add to a piping bag with a plain nozzle.
10. Pipe the vanilla cream onto half of the macaron halves, and then top these with the remaining macaron halves.

Preparation time: approx. 60 minutes
(plus baking and cooling time)



2 yüzölü macaron yeniden kullanılabilen pişirme altlığı

tr Ürün bilgisi

Önemli Bilgiler

- Pişirme altlığı -30 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
- Fırında pişirilecek ürünleri hazırlamak için tasarlanmıştır.
- Pişirme altlığı fırında kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- **Dikkat! Pişirme altlığını sıcak fırın zeminine yerleştirmeyin.** Açık alevlerin veya elektrikli ocakların üzerine bırakmayın. **Pişirme altlığını bir fırın tepsisi veya yağlı kağıt üzerine yerleştirin.**
- Gıdaları pişirme altlığının üzerinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın. Ürün zarar görebilir.
- Pişirme altlığını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan **hemen** sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin; bu sayede kalan malzemeler en iyi biçimde temizlenir. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın. Kalan malzemeleri temizlemek için yumuşak bir fırça kullanın.
- Pişirme altlığı, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Pişirme altlığın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp pişirme altlığın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

Tarifler

Renkli macaron yarısı

- 90 g öğütülmüş badem
 - 2 adet oda sıcaklığında yumurta akı (M)
 - 1 tutam tuz
 - 20 g ince taneli şeker
 - 140 g pudra şekeri
 - 4 farklı renk gıda boyası
1. Pişirme altlığını çemberler üstüne gelecek şekilde fırın tepsinin üzerine yerleştirin.
 2. Öğütülmüş bademleri öğütücü ile çok ince öğütün.
 3. Yumurta akını ve tuzu bir mikser ile çırpın. Bu sırada yavaşça toz şekeri ekleyin ve şeker kristalleri çözülene ve karışım tek renk olana kadar iyice karıştırın.
 4. Üzerine pudra şekeri serpin ve yavaş yavaş bademler ile bir pişirme kaşığı yardımıyla dikkatlice karıştırın.
 5. Hamuru eş miktarda 4 küçük kalıba doldurun, her birine 1 bıçak ucu kadar dilediğiniz gıda boyasını karıştırın ve 4 düz uçlu püskürtme torbasına doldurun. Her hamur rengini pişirme altlığındaki 8 çembere doldurun.

6. Hamuru yakl. 15 dakika bekleterek havada kurumasını sağlayın. Bu arada fırını 150 °C (alt/üst ısıtma) önceden ısıtın.
7. Macaron yarılarını alt rafta 25-30 dakika pişirin. Sonrasında çıkarın ve pişirme altlığını soğutmak için dikkatlice bir mutfak ızgarasının üzerine çekin. 10 dakika sonra macaron yarılarını tamamiyle soğutmak için dikkatlice döndürün.
8. Renkli macaron yarılarını isteğe göre farklı kremlarla doldurun.

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika

(artı pişirme ve soğutma süresi)

Ahududu dolgulu macaron

- 90 g öğütülmüş badem
 - 2 adet oda sıcaklığında yumurta akı (M)
 - 1 tutam tuz
 - 20 g ince taneli şeker
 - 140 g pudra şekeri
 - 1 bu. kırmızı gıda boyası
 - 50 g ahududu
 - 40 g Krem peynir
 - 40 g yumuşak tereyağı
 - 70 g pudra şekeri
1. Pişirme altlığını çemberler üstüne gelecek şekilde fırın tepsinin üzerine yerleştirin.
 2. Öğütülmüş bademleri öğütücü ile çok ince öğütün.
 3. Yumurta akını ve tuzu bir mikser ile çırpın. Bu sırada yavaşça toz şekeri ekleyin ve şeker kristalleri çözülene ve karışım tek renk olana kadar iyice karıştırın.
 4. Üzerine pudra şekeri serpin, 1 bıçak ucu gıda boyası ekleyin ve bademler ile bir pişirme kaşığı yardımıyla dikkatlice karıştırın.
 5. Hamuru düz uçlu pasta püskürtme torbasına doldurun ve pişirme altlığında öngörülen çembere doldurun.
 6. Hamuru yakl. 15 dakika bekleterek hava ile kurumasını sağlayın. Bu arada fırını 150 °C (alt/üst ısıtma) önceden ısıtın.
 7. Macaron yarılarını alt rafta 25-30 dakika pişirin. Sonrasında çıkarın ve pişirme altlığını soğutmak için dikkatlice bir mutfak ızgarasının üzerine çekin. 10 dakika sonra macaron yarılarını tamamiyle soğutmak için dikkatlice döndürün.
 8. Bu esnada krema için ahududuları yıkayın, kurulayın ve püre haline getirin. Sonrasında ince bir süzgeçten geçirin.
 9. Krem peyniri tereyağı ve pudra şekeri ile iyice karıştırın ve ahududu püresini ekleyin.
 10. Düz uçlu bir pasta püskürtme torbasına doldurun ve buzdolabında yakl. 45 dakika soğumasını bekleyin.
 11. Ahududu dolgusunu macaron yarısına ekleyin ve diğer macaron yarısı ile üzerini kapatın.

Hazırlama süresi: yakl. 60 dakika

(artı pişirme ve soğutma süresi)

Çikolata dolgulu kalp macaron

- 90 g öğütülmüş badem

- 2 adet oda sıcaklığında yumurta akı (M)
- 1 tutam tuz
- 20 g ince taneli şeker
- 140 g pudra şekeri
- 1 YK kakao tozu
- 75 g hafif bitter çikolata
- 100 ml krema
- Süsleme için pudra şekeri

1. Pişirme altlığını kalpler üste gelecek şekilde fırın tepsisinin üzerine yerleştirin.
2. Öğütülmüş bademleri öğütücü ile çok ince öğütün.
3. Yumurta akını ve tuzu bir mikser ile çırpın. Bu sırada yavaşça toz şekeri ekleyin ve şeker kristalleri çözülene ve karışım tek renk olana kadar iyice karıştırın.
4. Üzerine pudra şekeri ile kakao tozu serpin ve yavaş yavaş bademler ile bir pişirme kaşığı yardımıyla dikkatlice karıştırın.
5. Hamuru düz uçlu pasta püskürtme torbasına doldurun ve pişirme altlığında öngörülen kalplere doldurun.
6. Hamuru yakl. 15 dakika bekleterek havada kurumasını sağlayın. Bu arada fırını 150 °C (alt/üst ısıtma) önceden ısıtın.
7. Macaron yarılarını alt rafta 25-30 dakika pişirin. Sonrasında çıkarın ve pişirme altlığını soğutmak için dikkatlice bir mutfak ızgarasının üzerine çekin. 10 dakika sonra macaron yarılarını tamamıyla soğutmak için dikkatlice döndürün.
8. Bu arada dolgu için bitter çikolatayı kabaca öğütün, krema ile çelik kaseye koyun ve benmari usulü karıştırarak eritin.
9. Sonrasında kaseyi benmariden alın ve buzdolabında kapalı biçimde yakl. 1 saat soğumasını bekleyin.
10. Sonrasında kremayı el mikseri ile çırpın, düz uçlu pasta püskürtme torbasına doldurun ve bir macaron yarısının üzerine sürün. Diğer macaron yarısı ile üzerini kapatın.
11. Macaronları üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

Hazırlama süresi: yakl. 45 dakika
(artı pişirme ve soğutma süresi)

Vanilya kremalı macaron

- 90 g öğütülmüş badem
- 2 adet oda sıcaklığında yumurta akı (M)
- 1 tutam tuz
- 20 g ince taneli şeker
- 140 g pudra şekeri
- 1 bu. kırmızı gıda boyası
- 1 yumurta (M boyutu)
- 50 g ince taneli şeker
- 1/2 TK öğütülmüş bourbon vanilya
- 1 tutam tuz
- 65 g yumuşak tereyağı

1. Pişirme altlığını kalpler üste gelecek şekilde fırın tepsisinin üzerine yerleştirin.
2. Öğütülmüş bademleri öğütücü ile çok ince öğütün.
3. Yumurta akını ve tuzu bir mikser ile çırpın. Bu sırada yavaşça toz şekeri ekleyin ve şeker kristalleri çözülene ve karışım tek renk olana kadar iyice karıştırın.
4. Üzerine pudra şekeri serpin, 1 bıçak ucu gıda boyası ekleyin ve bademler ile bir pişirme kaşığı yardımıyla dikkatlice karıştırın.
5. Hamuru düz uçlu pasta püskürtme torbasına doldurun ve pişirme altlığında öngörülen kalplere doldurun.
6. Hamuru yakl. 15 dakika bekleterek hava ile kurumasını sağlayın. Bu arada fırını 150 °C (alt/üst ısıtma) önceden ısıtın.
7. Macaron yarılarını alt rafta 25-30 dakika pişirin. Sonrasında çıkarın ve pişirme altlığını soğutmak için dikkatlice bir mutfak ızgarasının üzerine çekin. 10 dakika sonra macaron yarılarını tamamıyla soğutmak için dikkatlice döndürün.
8. Bu arada krema için yumurta ve şekeri bir çelik kasede el mikseri ile şeker çözülene kadar çırpın. Sonrasında kaseyi benmariye yerleştirin ve sürekli karıştırarak vanilya ve tuzu krema haline getirin. Hepsini hamur hafif katılaşıp kadar çırpın. Sonrasında kaseyi benmariden alın, üzerini örtün ve buzdolabında yakl. 30 dakika soğumasını bekleyin.
9. Bu esnada tereyağını ikinci bir kasede yakl. 10 dakika el mikseri ile köpürterek çırpın. Sonrasında soğuyan vanilya kreması ile karıştırın ve düz uçlu pasta püskürtme torbasına doldurun.
10. Vanilya kremasını bir macaron yarısına ekleyin ve diğer macaron yarısı ile üzerini kapatın.

Hazırlama süresi: yakl. 60 dakika
(artı pişirme ve soğutma süresi)