

# Maty do pieczenia mini pierniczków

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 140076AS56XXIV · 2024-06

## Drodzy Klienci!

Idealnie uformowane pierniczki - ich pieczenie jeszcze nigdy nie było takie proste!

Obie silikonowe maty do pieczenia są wyjątkowo elastyczne i zapobiegają przywieraniu ciasta. Dzięki temu gotowe pierniczki dają się niezwykle łatwo wyjąć z maty.

Dzięki praktycznemu skrobakowi do ciasta można łatwo i równomiernie rozprowadzić ciasto w zagłębieniach maty - bez brudzenia rąk.

Maty do pieczenia są bezpieczne dla żywności, odporne na działanie temperatur do +200°C, nie odkształcają się ani nie przeciekają, a ponadto nadają się do stosowania bez blachy i do mycia w zmywarce do naczyń.

Życzymy Państwu udanych wypieków!

## Zespół Tchibo

---

**Numer artykułu: 690 385**









---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

## 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 kuchence mikrofalowej.
-  Maty do pieczenia nadają się do użytku w zamrażarce (np. do robienia kostek lodu). Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Skrobak do ciasta nie jest odporny na wysoką temperaturę 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 kłaść mat do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
-  Nie należy kroić potraw w zagłębieniach mat do pieczenia ani używać w nich szpiczastych lub ostrych przedmiotów. Spowoduje to uszkodzenie mat do pieczenia.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć maty oraz skrobak do ciasta w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani gąbek do szorowania.
-  Maty do pieczenia i skrobak do ciasta 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. Nie są one szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.

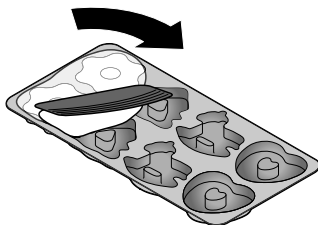
## Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć maty do pieczenia oraz skrobak do ciasta w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów. Maty oraz 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 obu mat do pieczenia neutralnym olejem spożywczym.
- 

## Użytkowanie

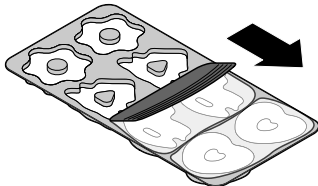
- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia mat zimną wodą.
- ▷ W razie potrzeby lekko natłuścić zagłębienia mat naturalnym olejem jadalnym za pomocą pędzelka.  
Natłuszczenie konieczne jest tylko...
  - ... przed pierwszym użyciem,
  - ... po umyciu w zmywarce do naczyń,
  - ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich (np. ciasta piernikowego).
- ▷ W celu ułatwienia transportu napełnione maty do pieczenia można umieścić na ruszcie kratkowym lub blasze do pieczenia.
- ▷ Przed wyjęciem pierniczek z zagłębień formy należy pozostawić maty do pieczenia na ok. 5 minut na ruszcie kratkowym do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między pierniczkami i zagłębieniami mat do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
- ▷ W miarę możliwości należy umyć maty do pieczenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

**1** Rozprowadzić ciasto w zagłębieniach maty.

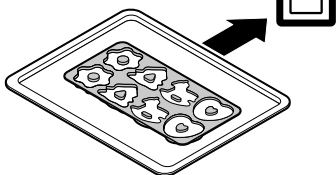


**2** Usunąć nadmiar ciasta

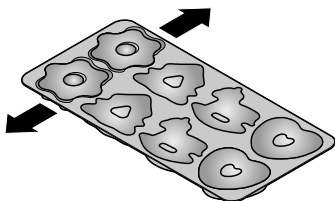
(napęłnić zagłębienia maty tylko do ok. 3/4 wysokości)



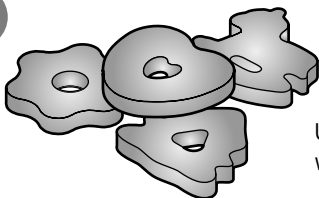
**3** Upiec.



**4** Wyjąć pierniczki.



**5**



Udekorować pierniczki według uznania.

# Mini pierniczki

Czas przyrządzenia: 35 minut | Czas pieczenia: 10 minut  
Łączny czas: ok. 1 godzina

## Składniki (na ok. 16 pierniczków)

|   |  |
|---|--|
| 250 g wybranej mąki (orkiszowej, pszennej, bezglutenowej) | 3 łyżki oleju słonecznikowego lub rzepakowego  |
| 2 łyżeczki proszku do pieczenia                           | 150 ml mleka                                   |
| 100 g cukru   | 75 g miodu                                     |
| 2-3 łyżki kakao do pieczenia                              | odrobina masła/margaryny do nasmarowania formy |
| 2 łyżki przyprawy do piernika                             |  |
| 1 łyżeczka zmielonego cynamonu                            | Do dekoracji:                                  |
| szczypta soli   | kuwertura czekoladowa gorzka lub mleczna       |
|   | olej kokosowy                                  |

## Przyrządzenie

### 1. Nagrzewanie piekarnika

Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie góra/dół) i natłuścić zagłębienia maty do pieczenia pierników.

### 2. Przyrządzenie ciasta

Aby przyrządzić ciasto, wymieszać najpierw suche składniki. W tym celu krótko wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, kakao, cukrem, przyprawą do piernika, cynamonem i szczyptą soli.

3. Następnie wymieszać olej z mlekiem i miodem, aż składniki dobrze się połączą.

4. Stopniowo dodawać płynne składniki do mieszanki mąki, stale mieszając do uzyskania gładkiej masy.

## 5. Napełnianie maty do pieczenia

Przełożyć ciasto do zagłębień maty do pieczenia i wygładzić za pomocą skrobaka do ciasta. Do napełniania można też użyć rękawa cukierniczego z dużą tyłką okrągłą. (W przypadku braku rękawa cukierniczego, odpowiedni będzie również woreczek do zamrażania, z którego wystarczy odciąć jeden róg.) Zagłębienia nie powinny być wypełnione po brzegi, ponieważ ciasto urośnie podczas pieczenia.

## 6. Pieczenie pierniczków

Umieścić napełnioną matę do pieczenia w uprzednio nagrzanym piekarniku na środkowej szynie i piec pierniczki przez ok. 10 minut w temperaturze 180°C (grzanie góra/dół).

7. Pod koniec pieczenia wyjąć pierniczki z piekarnika i pozostawić na chwilę do ostygnięcia na macie do pieczenia, aby nie połamały się podczas wyjmowania. Następnie ostrożnie naciągnąć krawędzie maty do pieczenia, aby wyjąć pierniki. Odstawić pierniczki do całkowitego ostygnięcia.

**Rada:** W razie trudności z wyjęciem pierniczków z zagłębień maty (pierniki przywierają do maty lub kruszą się przy próbie wyjęcia), należy ostrożnie przesunąć tępy nożem wzdłuż krawędzi zagłębienia.

## 8. Dekorowanie

Aby udekorować pierniczki, rozpuścić kuwerturę w kąpielii wodnej i dodać olej kokosowy dla uzyskania gładkiej i błyszczącej konsystencji. Udekorować pierniczki czekoladą według uznania.



Materiał, z którego wykonano maty do pieczenia, może sprawić, że czas pieczenia podany w sprawdzonych przepisach może się skrócić nawet o 20%. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.