

Podložka na pečenie makróniek

Číslo výrobku: 678 240

Dôležité upozornenia

- Podložka na pečenie je vhodná pre rozsah teplôt od -20 do +230 °C.
- Je určená na prípravu pečiva.
- Podložka je vhodná na používanie v rúre na pečenie. Nepoužívajte ju na iné účely!
- **Pozor! Podložku na pečenie nedávajte na horúce dno rúry.** Nedávajte ju ani do otvorených plameňov alebo na sporáky. **Podložku položte na plech na pečenie alebo do tukovej vane.**
- Nekrájajte jedlá na podložke na pečenie a nepoužívajte špicaté alebo ostré predmety. Poškodíte tým výrobok.
- Podložku na pečenie vyčistíte pred prvým použitím a ihneď po každom použití horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu, pretože vtedy sa dajú zvyšky jedál odstrániť najľahšie. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky. Na odstránenie zvyškov jedál použite mäkkú kefu.
- Podložka na pečenie je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu. Podložku na pečenie neukladajte priamo nad vyhrievacie tyče.
- Používaním tukov môže dôjsť po určitom čase k tmavému zafarbeniu na povrchu podložky na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu podložky na pečenie.

Pestofarebné polovičky makróniiek

Doba prípravy: cca 30 minút (plus doba pečenia a vychladenia)

Prísady:

- 90 g blanširovaných mandlí
- 2 vaječné bielky izbovej teploty (veľkosť M)
- 1 štipka soli
- 20 g jemného cukru
- 140 g práškového cukru
- 3 rôznofarebné potravinárske pasty

Príprava:

1. Podložku na pečenie rozložte kruhmi nahor na plech na pečenie.
2. Blanširované mandle najemno pomel'te v kuchynskom sekáčiku.
3. Z bielka a soli vyšľahajte tuhý sneh pomocou ručného mixéra. Pritom pomaly pridávajte jemný cukor a šľahajte dotedy, kým sa kryštáliky cukru nerozpustia a hmota nebude veľmi tuhá.
4. Na hmotu preosejte práškový cukor a postupne pomocou varechy opatrne primiešavajte mandle. Na dosiahnutie optimálneho výsledku musí byť cesto veľmi hladké.
5. Hmotu rovnomerne rozdeľte do 3 misiek, do každej vmiešajte za 1 špičku noža farebnej potravinárskej pasty podľa vlastného výberu a naplňte do 3 cukrárskych vreciek s hladkou špičkou. Každú farbu cesta nastriekajte v 10 krúžkoch na podložku na pečenie - pričom krúžky naplňte len tesne nad vnútorný krúžok, pretože makrókny sa mierne zväčšia.
6. Cesto nechajte asi 30 minút schnúť na vzduchu, kým sa nevytvorí koža. Cesto sa už nesmie lepíť na prsty! Zatiaľ si predhrejte rúru na pečenie na 150 °C (ohrev zhora/zdola).
7. Polovičky makróniiek pečte na strednej priečke 25 - 30 minút. Potom podložku vyberte a na ochladenie ju opatrne stiahnite na kuchynskú mriežku. Najskôr po 10 minútach polovičky makróniiek na úplné vychladnutie opatrne prevráťte.
8. Pestrofarebné polovičky makróniiek naplňte podľa chuti rôznymi krémami.