

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Silikon-Backmatte. Perfekt geformte Macarons – wie vom Pâtissier! Kein Problem mit diesem praktischen Hilfsmittel. Kein klebender Teig mehr und leicht zu reinigen, so macht Backen Spaß!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Backmatte optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Silikon-Backmatte für 48 Macaronschalen (24 Macarons mit Füllung)
- Bedienungsanleitung

- Zusätzlich benötigt: Spritzbeutel

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Das Produkt ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Produkt nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Produkts nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Produkt nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Verwendung**HINWEIS:**

Die Backmatte ist lebensmittelecht und für alle handelsüblichen Backbleche geeignet.

Legen Sie die Backmatte mit den Vertiefungen nach oben auf ein Backblech. Füllen Sie mithilfe einer Spritztüte die Macaron-Masse in kleinen Kreisen in die Vertiefungen. Achten Sie darauf, dass sie nicht den Rand erreicht, da sie sich während des Backens noch weiter ausbreitet. Lassen Sie die Macaronschalen gemäß den Angaben in Ihrem Rezept im Ofen backen. Nach dem Auskühlen können Sie die Macaronschalen leicht von der Silikonoberfläche entfernen und nach Belieben füllen.

Nach der Benutzung

Reinigen Sie die Backmatte mit Wasser und Geschirrspülmittel oder in der Spülmaschine. Sie kann in trockenem Zustand platzsparend zusammengerollt gelagert werden.

Technische Daten

Abmessung	29 x 39 cm
Material	Lebensmittelechtes Silikon

Rezeptvorschlag**Zutaten:**

- 45 g Mandelpulver
- 75 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 10 g Zucker
- Lebensmittelfarbenpaste (damit der Teig nicht zu flüssig wird)

Zubereitung:

Mixen Sie Mandelpulver und Puderzucker zusammen ganz fein und passieren Sie es durch ein Mehlsieb.

Schlagen Sie das Eiweiß schaumig und geben Sie den Zucker dazu. Wenn die Masse schön weiß ist, geben Sie die Lebensmittelfarbenpaste dazu. Schlagen Sie noch weiter, bis alles gut vermenget ist.

Geben Sie während des Schlagens die Mandel-Puderzuckermischung in mehreren Abschnitten zur Eiweißmischung. Der Teig muss wie ein Band fließen, nicht zu flüssig und nicht zu fest sein.

Füllen Sie den Teig in einen Spritzbeutel. Spritzen Sie kleine Kreise in die Vertiefungen der Macarons-Matte und lassen Sie das Ganze 20 bis 30 Minuten lang ruhen.

Danach schieben Sie die Macarons für 12–14 Minuten bei 140 °C Umluft (150 °C normaler Backofen) in den Backofen.

Lassen Sie die Macarons etwas abkühlen, bevor Sie sie von der Backmatte abheben.

Füllen Sie die Macarons mit einer sogenannten Ganache nach Wunsch: mit einer Mischung aus 50 g geschmolzener weißer Schokolade, 12 g Sahne und Pistazien, Früchten usw.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. Des macarons parfaits, comme chez le pâtissier ! Aucun problème avec cet outil de travail pratique. Pâte qui ne colle pas, facile à laver : cuisiner devient un plaisir ! Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Tapis de cuisson en silicone pour 48 coques de macaron (ou bien pour 24 macarons avec garniture)
- Mode d'emploi
- Accessoire requis (non fourni) : poche à douille

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sûreté. Attention, risque de blessures !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais le produit sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! Lors de son utilisation, le produit devient très chaud ! Veuillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de le produit pendant et après l'utilisation. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- ATTENTION : risque de brûlures pouvant être causées par la chaleur, la vapeur brûlante, ou l'eau de condensation. Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les aliments.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil, sauf s'ils travaillent sous la supervision ou l'encadrement d'une personne qualifiée et responsable de leur sécurité, pouvant les guider lors de l'utilisation de ce produit. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Utilisation**NOTE :**

Le tapis de cuisson est adapté au contact alimentaire et est compatible avec toutes les plaques de four usuelles.

Placez le tapis de cuisson sur une plaque de four, cavités orientées vers le haut. À l'aide d'une douille, remplissez les cavités de préparation pour macarons. Veuillez à ce que la préparation n'arrive pas jusqu'au bord, car la cuisson la rend expansive. Laissez les coques de macaron cuire dans le four selon les indications de votre recette. Après les avoir refroidis, vous pouvez facilement enlever les coques de macarons de la surface en silicone, pour ensuite les garnir à votre guise.

Après l'utilisation

Lavez le tapis de cuisson avec de l'eau et du produit vaisselle, ou mettez-le au lave-vaisselle. Pour gagner de la place, et lorsqu'il est sec, vous pouvez l'enrouler avant de le stocker.

Caractéristiques techniques

Dimensions	29 x 39 cm
Matière	Silicone adapté au contact alimentaire

Recette**Ingrédients :**

- 45 g de poudre d'amande
- 75 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 10 g sucre
- Pâte alimentaire colorée (afin que la pâte ne devienne pas trop liquide)

Préparation :

Mélangez finement la poudre d'amande et le sucre glace et passez le tout dans un tamis de farine.

Battez le blanc d'œuf et ajoutez-y le sucre. Lorsque la préparation est bien blanche, ajoutez la pâte alimentaire colorée puis continuez à battre jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Pendant que vous battez, ajoutez, en plusieurs fois, le mélange poudre d'amande et sucre glace au mélange de blanc d'œuf. La pâte doit pouvoir couler comme un ruban, ni trop liquide, ni trop ferme.

Versez la pâte dans une poche à douille. Pulvérisez des petits cercles de pâte dans les cavités du tapis pour macarons, et laissez reposer le tout 20 à 30 minutes.

Mettez ensuite les macarons au four pendant 12-14 minutes, à 140°C en chaleur tournante (150°C pour un four normal).

Laissez refroidir un moment les macarons avant de les sortir du tapis de cuisson.

Garnissez les macarons avec une ganache de votre choix : un mélange de 50 g de chocolat blanc fondu, 12 grammes de crème et de pistaches, de fruits, etc.

