



3D Kurabiye kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Silikonlu 3D kalıbı kurabiye ve kek hamuru için aynı derecede uygundur. Silikon malzemenin yapışmaz etkisi sayesinde pişirilmiş olan yiyecek özellikle kolay çözülür - genelde yağlanması gerekmez.

Kalıplar gıdalar için uygundur. Meyve asidine, çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara dayanıklı olup, şeklini kaybetmez ve erimez, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Buz küpü ve pralin çikolata oluşturmak için de uygundur.

Ürününüzle mutluluklar dileriz

Tchibo Ekibiniz

Önemli bilgiler

-  Kalıplar -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
-  Kalıbı sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile kalıbı tutun.
-  Kalıp derin dondurucuda da kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
-  Kalıbı açık ateşin, elektrik ocaklarının üzerine veya fırının tabanına ya da başka ısı kaynaklarının üstüne yerleştirmeyin.
-  Gıdaları kalıbın içinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın. Kalıp bundan dolayı zarar görebilir.
- Kalıbı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Kalıp, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

- Kalıbın üzerinde yağlardan dolayı zamanla koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp kalıbın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kalıbın malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırın üreticinizin sıcaklıklar ve pişirme süresi ile ilgili verileri dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

- Fırın kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- Ardından kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

Kullanım

- Fırın kalıbını doldurmadan önce daima soğuk suyla yıkayın.
- Gerekirse kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
- Bir yağlama işlemi şu durumlarda gereklidir:
... ilk kullanımdan önce,
... bulaşık makinesinde yıkadıktan sonra,
... yağ içermeyen (örn. bisküvi hamuru) veya çok ağır hamurlarda.
- Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve kalıbı doldurmadan önce bunun üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- Bisküvileri çukurlardan çözmeden önce kalıpları ızgara demirinde tamamen soğumaya bırakın.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Tarif

Malzemeler (24 adet için)

Hamur için:

- 160 gr un
- 80 gr tereyağı
- 1 yumurta (ebat M)
- 40 g şeker
- 30 gr çekilmiş fındık
- 1 paket burbon vanilya şekeri
- 1/2 tatlı kaşığı tarçınli baharat karışımı
- 1 tutam tuz

Süsleme için:

- 80 gr pudra şekeri
- 5 TK limon suyu
- Renkli şekerlemeler

Hazırlama süresi: yakl. 25 dakika (artı pişirme ve soğutma süresi)

Hazırlanışı

Unu bir karıştırma kabının içine eleyin. Tereyağını küçük parçalara ayırarak üzerine dağıtın. Yumurta, şeker, öğütülmüş fındık, vanilya şekeri, tarçınli baharat karışımı ve tuzu ekleyin ve hepsi karışıp hamur oluncaya dek elle yoğurun. Hamuru folyoya sarıp 30 dak. buzdolabında bekletin.

Fırını 180 °C 'de (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C) ısıtın. Kalıbı soğuk su ile durulayın. Hamurdan yaklaşık ceviz büyüklüğünde parçalar koparin ve her birini kalıplara doğru ittirin. El ile veya merdane vb. yardımıyla eşit halde ittirin veya yuvarlayın. Kalan hamuru bir bıçak veya hamur spatulası yardımıyla uzaklaştırın.

Kurabiyeleri fırının orta rafında 13-15 dakika pişirin. Daha sonra kalıbın içinde soğumaya bırakın, sonrasında kalıptan çıkarın.

Süslemek için pudra şekeriyle limon suyunu karıştırın. Bunu kurabiyelere sürün ve dilediğiniz biçimde şekerlemeler ile süsleyin. Kurutun.

Diğer süsleme fikirleri:

Yıldızlar: Kurabiyelere şekerleme serpin ve yenilebilen simli pul ile süsleyin.

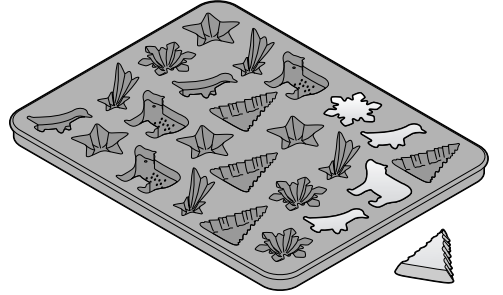
Penguenler: Kurabiyelere şekerleme ve erimiş koyu çikolata ile penguen görünümü verebilirsiniz. Bu esnada krema torbasına boş uç takıp kullanabilir ve bu şekilde kurabiyeleri boyayabilirsiniz. Tam katılaşmadan önce göz olarak inci şeker kullanabilirsiniz.

Kutup ayıları: Kurabiyeleri dökme şeker ile kutup ayısı gibi şekillendirebilirsiniz. Bunun için krema torbasına dökme şeker doldurup delik uçla kutup ayısı şekli oluşturabilirsiniz. Tam katılaşmadan önce göz olarak inci şeker kullanabilirsiniz.

Çam ağacı: Dökme şekeri gıda boyasıyla yeşile boyayıp, krema torbasına dökme şeker doldurabilir ve delik uçla kurabiyelere çam ağacı çizebilirsiniz. Kırmızı inci şekerleri de yılbaşı süs küresi olarak kullanabilirsiniz.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Tüm haklar saklıdır



Ürün numarası: 348 723

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar