



Tatlı kalıpları



Ürün bilgisi ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Silikon tatlı kalıpları son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede pişmiş kekler kolayca çıkarılır, kalıbın yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

Silikon malzemeden yapılan tatlı kalıpları gıda maddesine uygundur, çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara dayanıklı olup, şeklini kaybetmez ve erimez, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilir. Afiyet olsun.

Tchibo Ekibiniz

Önemli bilgiler

- Kalıplar $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ile maks. $+230\text{ }^{\circ}\text{C}$ arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
- Kalıplar sadece fırın, mikrodalga veya derin dondurucu için uygundur. Başka amaçlar için kullanmayın!
Ayrıca fırın veya mikrodalga fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.
- Kalıpları sıcak fırında kullanıyorsanız, mutlaka fırın eldiveni vb. ile tutun.
- Kalıplarda hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesnelere kullanmayın.
Kalıplar bundan dolayı zarar görebilir.
- Kalıpları açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.

- Kalıplar bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Kalıpların yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler sağlığa zararlı olmayıp, kalıpların kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi kalıpların malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Kalıbı sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▷ Sonra kalıpların içlerini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Tchibo için özel
olarak üretilmiştir:

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

Kullanım

- Kalıpları doldurmadan önce daima soğuk su ile durulayın.
- Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:
 - ... İlk kullanımdan önce,
 - ... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
 - ... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve doldurmadan önce doldurulmuş kalıpları üzerine yerleştirin.
Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- Kalıpları mümkünse kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Çikolatalı lav keki

Malzemeler (6 adet için)

200 gr bitter çikolata

170 gr tereyağı

100 gr un

35 gr kakao tozu

6 yumurta (ebat L)

150 gr şeker

1 tutam tuz

Kalıplar için tereyağı ve kakao tozu

Serpiştirmek için pudra şekeri

Hazırlama süresi:

yakl. 20 dak. (artı 12 saat soğutma süresi

ve 20 dak. pişirme süresi)

Hazırlanışı

Bitter ikolataları parçalara kırın ve tereyağı parçaları ile birlikte küçük bir tencereye yerleştirin. Kısık ateşte karıştırarak erittikten sonra ocaktan alın ve hafif soğumaya bırakın.

Un ve kakao tozunu karıştırın. Yumurtaları şekerle kabarık köpük kıvamına gelene kadar çırpın. Çikolata ve tereyağı karışımını karıştırarak azar azar ilave edin. Sonunda un kakao karışımını ve tuzu karıştırın.

Kalıpları tereyağı ile yağlayın ve kakao tuzu serpin. Hamuru, kalıplara dağıtın ve kalıpları üstü kapalı bir şekilde buzdolabında bir gece bekletin.

Bir sonraki gün fırını 180 C ısı ve alt/st sıcaklık ayarında önceden ısıtın. Kalıpları fırın telinin üzerine yerleştirin ve kekleri orta kısımda 20 dakika pişirin (pişirme süresi her fırına göre biraz değişiklik gösterebilir - öneriye bakın). Sonra kalıplardan kartın. zerine pudra şekeri serpererek hemen servis edin.

İpucu

Dışı sert ve ortası ıslak ise çikolata kekleri mükemmeldir. Her saniye çok önemli! Maalesef fırınlar her zaman doğru ayarlanmamıştır. Bu yüzden sizin fırınınızın ideal pişirme süresini bulabilmek için tarifin ilk seferinde bir kalıpla denenmesi tavsiye edilir.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2018 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır

Ürün numarası:

364 570