



# Yarım küre şeklinde silikon kalıbı

Ürün bilgileri ve tarifler

Ürün numarası: 367 315

## Değerli Müşterimiz!

Yarım küre şeklinde çukurları olan bu silikonlu kalıp, hem fırında hem mikrodalgada hem de dondurucuda kullanılabilir.

Böylece kalıp çok yönlü kullanılabilir: Örneğin içinde küçük kekler pişirebilir, dondurma veya başka tatlılar hazırlayabilir veya tatlı ya da tuzlu - dekoratif- yarım küreler sunabilirsiniz.

Silikonlu kalıp gıdalar için uygundur, meyve asitlerine karşı, çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara karşı dayanıklı olup şeklini kaybetmez, erimez ve ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Ürününüzle mutluluklar dileriz

## Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

## Önemli bilgiler

- Silikon kalıbı -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Silikon kalıbı sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile kalıbı tutun.
- Silikon kalıp, derin dondurucuda da kullanılabilir.
- Silikon kalıbı asla açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
- Gıdaları silikon kalıbın içinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın. Silikon kabı bu şekilde zarar görür.
- Silikon kalıbı, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi kalıbın malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

## İlk kullanım öncesi

- Silikon kalıbı sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

## Kullanım

- Silikon kalıbın çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- Silikon kalıbını, çukurlarını doldurmadan önce mutfak tahtasının, tepsinin vb. üzerine yerleştirin. Bu sayede el ile uygulamaya yapmak ve taşımak kolaylaşır.

## Fırın kalıbı olarak kullanım

- Gerekirse silikon kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın. Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:
  - ... İlk kullanımdan önce,
  - ... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
  - ... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Pişmiş keki çukurlardan çözmeden önce silikon kalıbı ızgara demirinde soğumaya bırakın.

## Tarifler

### Krem peynirli yaban mersini pasta

#### Malzemeler (6 adet için)

- 3 yaprak jelatin
- 125 gr dondurulmuş yaban mersini
- 80 gr şeker
- 75 ml krema
- 175 gr Krem peynir
- 1 YK limon suyu
- 1 kaşık ucu kadar işlenmemiş limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 yuvarlak bisküvi kek tabanı (hazır mamul)
- 6 tepeleme TK yaban mersini marmelatı
- Süslemek için birkaç yaban mersini

**Hazırlama süresi:** yakl. 20 dakika (artı yakl. 6 saat soğuma süresi)

#### Hazırlanışı

Jelatini ambalajında belirtildiği gibi soğuk suda yumuşatın. Yaban mersinlerini 20 gr şeker ile küçük bir tencerede kaynatın ve 1 dakika kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve yaban mersinlerini el blenderiyle püre haline getirin. 1 yaprak jelatini bastırarak

çıkarın ve sıcak yaban mersinin içinde çözün. Karışımı biraz soğumaya bırakın. Kremayı sertleşene kadar çırpın. Krem peyniri kalan şeker, limon suyu ve limon kabuklarıyla karıştırın. Kalan jelatini hafifçe bastırarak çıkarın ve karıştırarak küçük bir tencerede eriyene kadar ısıtarak yumuşatın. 1 YK kremalı peynir karışımını jelatine ve sonra bu karışımı kalan kremalı peynir karışımına karıştırın. Son olarak kremayı ilave edin.

Silikon kalıbı mutfak tahtasının vb. üzerine yerleştirin ve çukurlara dağıtın. Yaban mersinini üzerine dökün ve isteğe göre hafifçe karıştırın. En az 6 saat soğumaya bırakın.

Bisküvi kek tabanından bir bardak veya süsleme halkası ile çukurların çapında 6 taban çıkartın. Tabanların her birine 1 TK yaban mersini marmelatı sürün.

Silikon kalıplarını kısa bir süre için sıcak suya (örneğin derin bir fırın tepsisine) yerleştirin ve sonra pastaları dikkatlice bastırarak çukurlarından çıkarın ve spatula ile bisküvilerin üzerine yerleştirin. İsteğe göre yaban mersinleri ile süsleyin.

### Ahududu sosu üzerinde fıstıklı Panna Cotta

#### Malzemeler (6 adet için)

- 4 yaprak beyaz jelatin
- 2 YK Antep fıstığı (soyulmuş)
- 1/2 işlenmemiş portakal
- 1 vanilya çubuğu
- 375 ml krema
- 100 gr şeker
- 200 gr dondurulmuş ahududu
- 1 kaşık ucuyla nişasta
- 6 ahududu süsleme için serpmek için çekilmiş fıstık

**Hazırlama süresi:** yakl. 20 dakika (artı yakl. 6 saat soğuma süresi)

#### Hazırlanışı

Jelatini ambalajında belirtildiği gibi soğuk suda yumuşatın. Yağsız bir tavada Antep fıstıklarını azıcık kızartın, soğumaya bırakın ve öğütün. Portakalın kabuğunu incecik soyun ve suyunu sıkın. Portakal suyunu bir sonraki kullanıma kadar kapalı olarak soğumaya bırakın. Vanilya çekirdeğini uzunlamasına doğrayıp iç kısmını kazıyarak çıkarın.

Portakal kabuklu krema, vanilya özü ve vanilya çubuğu ve 65 gr şekeri bir tencereye yerleştirin ve kaynatın. 5 dakika hafifçe kaynamaya bırakın. Tencereyi ocaktan alın ve vanilya çubuğunu çıkartın. Jelatini çıkartın ve sıcak karışımda eritin.

Silikon kalıbı mutfak tahtasının vb. üzerine yerleştirin. Öğütülmüş fıstıkları çukurlara dağıtın ve krema karışımını üzerine dökün. Hepsini

oda sıcaklığında soğumaya bırakın, ardından da en az 6 saat soğutmaya bırakın.

Ahududu sosu için ahududuyu portakal suyu ve kalan şeker ile beraber bir tencereye alın ve ısıtın. İkinci bir tencereye süzgeçten ezerek süzün ve tekrar kaynatın. Nişastayı 1 yemek kaşığı su ile karıştırın ve yaban mersini sosuna karıştırıp, koyulaşmasını sağlayın.

Yaban mersini sosunu 6 tabağa dağıtın. Panna Cotta'yı çukurlarından çıkarın ve yaban mersini üstüne yerleştirin. Her birini 1 yaban mersini ile süsleyin ve serpiştirilmiş çekilmiş fıstıklarla servis edin.

### Kabak çekirdeği tatlısı

#### Malzemeler (6 adet için)

- 40 gr kabak çekirdeği
- 90 gr pudra şekeri
- 2 yumurta sarısı (M)
- 2 TK kabak çekirdeği yağı
- 175 ml krema

**Hazırlama süresi:** yakl. 20 dakika (artı yakl. 30 dakika sertleşmesi ve 6 saat donması için)

#### Hazırlanışı

Kabak çekirdeklerini yağsız bir tavada hafifçe kızartıp sonra çıkarın.

Pudra şekerinin yarısını tavaya alın ve sararıp karamelize olana kadar eritin. Kabak çekirdeklerini ekleyin ve hızlıca karıştırın. Hamuru fırın kağıdına yerleştirin, sürün ve tamamen soğumaya bırakın, el blenderi ile ince öğütün.

Yumurta sarılarını artan pudra şekeri ile açık sarı ve köpürene kadar çırpın. Kabak çekirdeği yağı ve öğütülmüş kabak çekirdeği krokanını bir yemek kaşığı yardımıyla içine karıştırın. Kremayı sertleşene kadar çırpın ve yavaşça alttan üste karıştırın.

Silikon kalıbını mutfak tahtasının vb. üzerine yerleştirin ve tatlı hamurunu çukurlara dağıtın. Streç folyo ile üzerini kapatın ve yaklaşık 6 saat dondurucuda donmasını sağlayın.

Servis etmeden yaklaşık 15 dakika önce tatlıyı dondurucudan çıkartın. Biraz çözölmeye bırakıp, sonradan çukurlarından çıkarın ve servis edin.

#### Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı © 2018 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH Tüm haklar saklıdır.