



tr Ürün bilgisi ve tarifler

# Müsli bar fırın kalıbı

## Değerli Müşterimiz!

Sağlıklı beslenin: Bu fırın kalıpları ile en sevdiğiniz müsli barlarınızı en iyi malzemelerden kolayca ve hızlı bir şekilde kendiniz yaparsınız!

Silikon fırın kalıpları son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu şekilde Müsli barlar kolayca çıkarılır - genel olarak bir yağlama gerekli değildir.

Kalıplar güvenlidir, meyve asitlerine dayanıklı, sıcaklığa ve soğukluğa dayanıklı, şekli sağlam ve akmaya karşı dayanıklıdır, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.








Afiyet olsun.

## Tchibo Ekibiniz



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

## Önemli bilgiler

-  Kalıplar -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
-  Kalıplar derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
-  Kalıpları sıcak fırında kullanıyorsanız, mutlaka fırın eldiveni vb. ile tutun.
-   Kalıpları açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
-  Gıdaları kalıpların içinde kesmeyin ve sivri veya kesici nesnelere kullanmayın. Kalıplar bundan dolayı zarar görür.
- Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Kalıplar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. 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.

## İlk kullanım öncesi

- Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Pişirme kalıpları ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Ardından kalıpların çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

---

## Kullanım

- Kalıpların çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- Gerekirse kalıpların 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.
- Fırın telini fırından çıkarın ve kalıpların içini doldurmadan önce kalıpları telin üzerine yerleştirin. Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
- Müsli barları fırın kalıplarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika boyunca fırın telinin üzerinde soğumaya bırakın. Bu süre içerisinde pişen hamur sertleşir ve Müsli bar ile fırın kalıpları arasında bir hava tabakası oluşur.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

# Susamlı bar

## Yaklaşık 16 adet için malzemeler

200 gr susam

60 gr bal

## Hazırlanışı

1. Susamı bir tavada kızartın. Dikkat: Bu esnada susamların yanmaması için sürekli karıştırın!
2. Balı bir tencerede yakl. 5 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve susamı karıştırın (Dikkat: malzeme çok sıcak olur!) ve ardından hemen kalıbın içine doldurup üzerine düzleştirin.
3. Buzdolabına soğumaya bırakın.
4. Ardından dikkatlice kalıptan çıkarın ve fırın kağıdını sırayla arasına yerleştirerek bir kutunun içine dizin. Soğuk yerde saklayın.

---

Tchibo için özel

olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

**Ürün numarası: 357 414**

# Hindistan cevizli ve yaban mersinli bar

## Yaklaşık 16 adet için malzemeler

60 gr bal	50 gr Chia tohumu
40 gr şeker	50 gr kurutulmuş yaban mersini
2 YK tereyağı veya margarin	50 gr Ay çekirdeği
120 gr kurutulmuş hindistan cevizi	

## Hazırlanışı

1. Balı, şekerini ve tereyağı bir tencerede sürekli karıştırarak şeker tamamen eriyene kadar kısaca kaynatın.
2. Tüm kalan malzemeleri içine karıştırın, kalıba dağıtın ve bastırın.
3. Fırını önceden 160 °C'de turbo (180 °C üst/alt sıcaklık ayarında) ısıtın. İki silikon kalıbı fırın tepsisi veya teli üzerinde önceden ısıtılmış fırının ortasında yakl. 20 dakika pişirin. Kalıpları telin üzerinde soğumaya bırakın ve barları dikkatlice içerisinden çıkarın.
4. Mümkünse fırın kağıdı ile bir kutu içerisine dizin ve soğuk şekilde saklayın.



Kalıpların malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

## Power müsli bar

### Yaklaşık 16 adet için malzemeler

60 gr akçaağaç şurubu	50 gr küçük parçalara doğranmış kayısı veya üzüm
40 gr kahverengi şeker	
2 YK tereyağı veya margarin	50 gr çekirdek karışımı
180 gr Müsli temeli veya yulaf ezmesi	

### Hazırlanışı

1. Şurubu şeker ve tereyağı ile birlikte şeker tamamen eriyene kadar bir tencerede kısaca kaynatın.
2. Tüm kalan malzemeleri içine karıştırın, kalıba dağıtın ve bastırın.
3. Fırını önceden 160 °C'de turbo (180 °C üst/alt sıcaklık ayarında) ısıtın. İki silikon kalıbı fırın tepsisi veya teli üzerinde önceden ısıtılmış fırının ortasında yakl. 20 dakika pişirin. Kalıpları telin üzerinde soğumaya bırakın ve barları dikkatlice içerisinden çıkarın.
4. Mümkünse fırın kağıdı ile bir kutu içerisine dizin ve soğuk şekilde saklayın.