



Pralin kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Artık dolgulu ve dolgusuz pralinlerinizi kendiniz hazırlayabilirsiniz - üç farklı dekoratif şekilde.

Sağlam plastik kalıplar sıvı çikolatanın kolayca akmasını ve hazır olan pralinlerin pratik biçimde çıkmasını sağlar.

Kalıplar gıdalar için uygundur, -15 °C'den +70 °C'ye kadar ısıya dayanıklıdır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Kalıpları hemen deneyebilmeniz için bu kitapçığa bir tarif ekledik.



Denerken ve tadına bakarken iyi eğlenceler dileriz!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

-  Kalıplar -15 °C ila +70 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Kalıplar dondurucuda kullanım için uygundur, örn. buz taneleri elde etmek için.
- Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Kalıpları açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Gıdaları kalıpların içerisinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler 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.
- Kalıp yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler sağlığa zararlı olmayıp, kalıpların kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

Çikolatalı pralinler yapmak için öneriler

Kendi pralinlerinizi oluşturmanızda hayal gücünüze sınır tanınmaz. Başlamadan önce şu tavsiyelere dikkat edin:

- Marketlerde bulunan, mümkünse yüksek kakao içeren çikolata kullanın. Kuvertür, blok veya pişirmelik çikolata özellikle uygundur. Fındıklı, krokanlı, yoğurtlu vb. çikolatalar uygun değildir. Bunlar yanabilir.
- Sıcak çikolataya asla su ilave etmeyin.
- Eriyen çikolata çok seyrek ise biraz daha çikolata ekleyin.
- Parlak bir yüzey elde etmek için 2 tatlı kaşığı kakao veya Hindistan cevizi yağı ekleyin.
- Aynı zamanda sıvı çikolataya örn. tarçın, acı biber, sıvı krema veya kahve ekleyerek özel aromalar katabilirsiniz.
- Viski veya vişne likörü gibi yüksek alkollü içkiler tadını güzelleştirir. Çikolatanın fazla seyreلمemesi için çok fazla sıvı kullanmayın.
- Sıcak çikolatayı kalıba dökmeden önce içine örn. fındık yerleştirebilirsiniz.
- Ayrıca iki farklı çikolata türünü katmanlar halinde bir pralinde buluşturabilirsiniz, örn. koyu ve açık renkli çikolata ile. Diğer bir katmanı doldurmadan önce ilk katmanın soğumasını bekleyin.
- İki çikolata katmanı arasına fındık, mısır gevreği veya kuru üzüm gibi gıdaları yerleştirebilirsiniz.

Kuvertürü eritmek için:

1. Kuvertürü küçük parçalara kesin veya rendeleyin ve çelik bir kaseye koyun.
 2. Tamamı dolu olmayan bir tencereyi ısıtın (kaynatmayın), tencereyi ocaktan alın, kuvertür bulunan kaseyi suyun üstüne yerleştirin (suyun içine girmemelidir).
 3. Kuvertürü yavaşça düzenli olarak yakl. 35 °C'de ısıtın (dudakla deneyin). Bu sayede pralin parlak bir görünüme kavuşur.
Pralini hazırlarken doğru sıcaklıkta kalması için suyu birkaç kez ısıtmanız gerekebilir.
- ▷ Paketteki bilgilere de dikkat edin.

Pralinleri kalıptan çıkarma

- ▷ Kuvertür tamamıyla sertleşmiş olmalıdır. Bunun için pralinleri 2 saat soğutun.
- ▷ Pralin kalıbını çevirin ve pralinler düşene kadar masanın üzerinde hafifçe vurun.
Hassas bir yüzeyde çalışıyorsanız korumak için üstüne tepsi veya pişirme matı yerleştirin.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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

Portakal marzipanlı pralin

Hazırlama süresi: yakl. 45 dakika (artı soğutma süresi)

18 adet için malzemeler

200 g kaplamak için bitter kuvertür

25 g soyulmuş antep fıstığı

100 g pişmemiş pralin hamuru

10 ml portakal suyu

Hazırlanışı

1. Çikolata kaplamasını parçalara ayırın ve düşük sıcaklıkta benmari usulünde eritin.
2. Eriyen kuvertürü pralin kalıbının boşluklarına doldurun ve kuvertürün eşit biçimde dağılmasını sağlamak için kalıbı hareket ettirin.
3. Yaklaşık 10 dakika bekletin.
4. Pralin kalıplarını, henüz sıcakken akması için hızlıca yağlı kağıtlı bir fırın tepsisinin üzerine koyun (kenarlar kuvertürle kaplanmış olmalıdır).
5. Kalıbı bu şekilde 5 dakika kadar bekletin ve sonra çevirin (kalan kuvertürün bulunduğu yağlı kağıdı atmayın). Fazlalık kuvertür gelmişse bunları ayırın.
6. Daha sonra kuvertürün sertleşmesi için kalıbı yakl. 1 saat soğutun.
7. Bu sırada dolgu için fıstıkları küçük parçalara ayırın. Marzipanı küçük parçalara kesin ve fıstık parçacıklarıyla yoğurun, bu esnada yavaş yavaş portakal suyunu ekleyin.
8. Dolguyu dikkatlice pralin kalıbının kuvertürle kaplanmış boşluklarına doğru itin.

9. Kalan kuvertürü yağlı kağıttan çıkarın ve suda eritin. Biraz soğutup küçük delikli bir sıkma torbasına doldurun.
10. Kuvertürü içten dışarıya doğru marzipanın üstünde dağıtın. Bir bıçak yardımıyla düzleştirin; bu sayede pralinler eşit miktarda marzipanla kaplanmış olur.
11. Kuvertür sertleşene kadar pralinleri yakl. 2 saat soğutun ve sonrasında kalıptan çıkarın.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır

Ürün numarası: 346 596