



# Muffin kalıpları



Ürün bilgileri ve tarifler

## Değerli Müşterimiz!

Muffin fırın kalıpları son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede muffinler kolayca çıkarılır, kalıpların yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

Kıvrımın kenarından katlıyorsanız kalıplarla küçük tartoletler de yapabilirsiniz.

Silikon fırın 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

- Fırın kalıpları -30 °C ile maks. +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
- Fırın kalıpları sadece fırın, mikrodalga veya derin dondurucu için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!  
Ayrıca fırın veya mikrodalga fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.
- Fırın kalıplarında hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesnelere kullanmayın. Fırın kalıpları bundan dolayı zarar görebilir.
- Fırın kalıplarını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıplarına sadece tutacak fırın bezi vs. ile dokununuz.
- Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıplarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıplarının 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 ncesi**

- ▷ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▷ Sonra fırın kalıplarının ilerini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

# Kullanım

- Fırın kalıplarının çukurlarını 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 fırın kalıplarını üzerine yerleştirin.  
Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- Muffinleri veya tartoletleri kalıplardan çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara demiri üzerinde soğumasını sağlayın.  
Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve hazırlanan yiyecek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Kalıpları mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

**Tartolet yapmak için kenarı katlayın**



Tchibo için özel  
olarak üretilmiştir:

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

**Ürün numarası:**

**370 622**



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

# Bezeli Frenk üzümlü muffinler

## 12 muffin için kullanılacak malzemeler

250 gr kırmızı Frenk üzümü	170 gr şeker
200 gr un	2 YK şeker süsleme için
2 TK kabartma tozu	1 paket vanilya şekeri
50 gr çekilmiş fındık	150 gr yoğurt
3 yumurta	1 YK limon suyu
100 gr yumuşak tereyağı	

## Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C'de üst/alt sıcaklık (turbo 160 °C) ayarında ısıtın. Frenk üzümünü yıkayın. Süsleme için 12 küçük salkım ayırın. Kalan Frenk üzümünü bir çatal yardımıyla dikkatlice salkımlardan ayırın ve kağıt rulo üzerinde kurutun.
2. Unu, kabartma tozu ve fındıklar ile karıştırın. Yumurta- ların sarılarını ayırın, akını bir kenara koyun. Tereyağını, 100 gr şeker, vanilya şekeri ve yumurta sarılarıyla krema kıvamına gelene kadar çirpın. Yoğurdu ekleyin. Un karışı- mını ekleyin ve hepsini iyice karıştırın. Frenk üzümünü hafifçe karıştırın.

3. Hamuru kalıplara doldurun. Fırında (orta) yakl. 20 dak. pişirin. Bu arada 2 yumurta akını 70 g şekerle çırpın. Fırını 150 °C üst/alt sıcaklık (turbo 130 °C) olarak ayarlayın. Çırpılmış yumurta akı karışımını muffinlerin üzerine dağıtın ve üzerleri hafifçe kızarana kadar 10 dakika daha pişirin. Muffinleri fırından çıkartın, soğumaya bırakın. Dikkatlice kalıplardan çıkarın.
4. Süsleme için kenara ayrılan Frenk üzümü salkımlarını önce limonlu suyun içine sonra da 2 yemek kaşığı şekerin içine bandırın. Muffinleri bununla süsleyin.

**Öneri:** Badem severler, fındık yerine unu 50 gr öğütülmüş bademle karıştırabilir ve vanilya şekeri yerine 1 damla acıbadem yağı kullanabilirler. Taze üzümler yerine dondurulmuş olanını da deneyebilirsiniz.

### **Çeşit - Bezeli Frenk üzümlü Hindistan cevizli muffinler**

200 gr kırmızı Frenk üzümünü yıkayın ve bir beze alıp kurulaştırın.

200 gr unu 2 tatlı kaşığı kabartma tozu ve 50 gr Hindistan cevizi rendesi ile karıştırın. 3 yumurta akını ayırın, 100 gr yumuşak tereyağını 100 gr şeker, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi likörü (isteğe göre) ve 150 gr yoğurtla karıştırın. Un karışımını hızlıca ekleyin. Frenk üzüm-lerini ekleyin. Hamuru kalıplarına doldurun.

Fırındaki orta rafta 175 °C üst/alt sıcaklık (turbo 160 °C) aya- rında 20 dak. pişirin. 2 yumurta akını 100 gr şekerle çırpın. Yumurta akı karışımını muffinlerin üzerine dağıtın.

Fırındaki orta rafta 150 °C üst/alt sıcaklık (turbo 130 °C) aya- rında, bezelerin üzeri hafif kızarıncaya kadar 10 dak. daha pişirin. Muffinleri fırından çıkartın, hafif soğumaya bırakın ve dikkatlice kalıplardan çıkartın.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır



# Küçük limonlu tartoletler

## 12 tartolet için kullanılacak malzemeler

### Hamur için:

225 gr tereyağı

60 gr pudra şekeri

180 gr un

1 YK nişasta

### İç için:

2 yumurta

24 gr tereyağı

225 gr şeker

2 organik limon

## Hazırlanışı

1. Kalıpların kenarını belirtilen kıvrım yerinden dışa doğru katlayın, bu şekilde tartolet kalıpları oluşur.
2. Hamur için tereyağı ve pudra şekerini bir karıştırma kabında köpürterek çırpın. Un ve nişastayı karıştırın ve art arda ekleyin.  
Tüm malzemeleri hamur haline getirin.  
Hamuru 1 saat soğukta dinlendirin.
3. Bu sırada fırını 170 °C üst/alt sıcaklık (turbo 150 °C) ayarında ısıtın.

4. Sonra hamurdan 12 küçük beze yapın ve bunları tartolet kalıplarına bastırın. Kenarlara iyice bastırın. Hamurun üzerinden bir çatalla çok defalar delikler açın. Sonra önceden ısıtılmış fırında yakl. 20 dakika pişirin.
5. İçi için limonun kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın. 1 YK ince limon kabuğunu daha sonra kullanmak üzere bir kenarda tutun.
6. Bütün malzemeyi bir tencerede kısa süre kaynatın ve sonra düşük ısıda sürekli karıştırarak yakl. 15 dakika pişirin.  
Ardından oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
7. Soğumuş iç malzemesini bir el mikseriyle köpürterek karıştırın ve tartoletleri bitmiş krema ile doldurun.  
Kalan ince limon kabuklarıyla süsleyin.