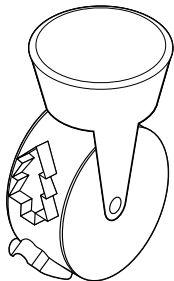




Kurabiye Rulosu

tr Kullanım Kılavuzu ve tarif



Değerli Müşterimiz!

Kurabiye rulosu ile hızlıca ve kolayca birçok farklı kurabiye şeklini çıkarabilir ve bu sayede Noel kurabiyelerini hazırlamayı oldukça hızlandırabilirsiniz.

Kurabiye rulosunu açılmış hamurun üzerinde tüm hamur kullanılana kadar dolaştırmanız yeterli.

Afiyet olsun.

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

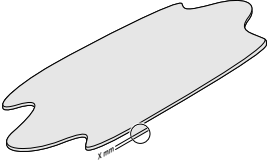
Temizleme

- ▷ Kurabiye rulosunu ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin. Temizlemek için tahriş edici temizlik maddeleri ve sivri nesnelere kullanılmamalıdır.
- ▷ Kalan hamuru yumuşak bir fırça ile kalıptan çıkarabilirsiniz.

Kullanım

1. Çalışacağınız alana bolca un serpin.

2.



Hamuru yaklaşık 3 mm kalınlıkta açın.

3. Kurabiye rulosuna da un serpin.

4.



İdeal hamur kullanımı için kurabiye rulosunu ok işareti hamur kenarına gelecek şekilde yerleştirin ve kurabiye rulosunu hafifçe iterek döndürün.

Kurabiye rulosunu hamurun üzerinde itmek yerine dengeli kuvvet ile döndürmeye dikkat edin.

5. Kurabiye rulosunu ilk çıkarılan sıranın yanına yeniden ok işareti hamurun kenarına gelecek şekilde yerleştirin. Kesişmeleri önlemek için ilk sıraya paralel çalışmaya dikkat edin. Kurabiye rulosunu yeniden öne doğru döndürün.

6. Tüm açılan hamurdan kalıp çıkarılana kadar devam edin.

7. Artan hamuru çıkarın.

8. Kalıp hamuru dikkatlice bir sürme bıçağı spatula vb. ile çalışma alanından çözün ve üzerinde fırın kağıdı bulunan fırın tepsisine yerleştirin.

Kurabiye hamuru tarifi

Malzemeler

- 225 gr yumuşak tereyađı
- 210 gr řeker
- 2 TL ođutölmüř tarçın
- ¼ TK tuz
- 2 ml acıbadem aroması
- 3 YK süt
- 480 gr un
- ¼ TK kabartma tozu

Yardımcı aletler:

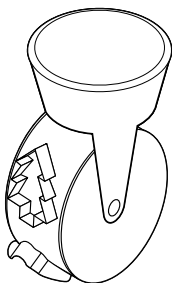
- Kurabiye rulosu
- Spatula

Hazırlanışı

1. Fırını yakl. 160° turbo ayarında ısıtın ve bir fırın tepsisinin üzerine fırın kağıdı yerleştirin.
2. Bir mikser içerisinde yumuşak tereyağını şeker ve tuz ile köpürecek şekilde karıştırın.
3. Acıbadem aroması ve 3 YK süt ekleyin ve karıştırın.
4. Un ile kabartma tozunu karıştırın ve kısaca hamurun altına ekleyin. Sonrasında hepsini el ile yoğurun ve bir küre haline getirin. Streç filme sararak en az 1 saat buzdolabında bekletin.
5. Sonrasında soğuyan hamuru buzdolabından çıkarın ve yakl. 3 mm kalınlıkta unlu bir çalışma alanında veya pişirme matı üzerinde açın.
6. Kurabiye rulosunu da unlayın ve dengeli bir baskıyla hamurun üzerinde hareket ettirin. Hamuru en ideal şekilde kullanabilmek için ok işaretlerini hamurun başlangıç noktasına yerleştirin ve ruloyu ileri hareket ettirin.

Ruloyu kullanırken hamurun üzerinde itilmemesine, eşit bir baskı ile ileri doğru hareket ettirilmesine dikkat edilmelidir.

7. Şekillendirilmiş hazır olan kurabiyeler dikkatli bir şekilde spatula yardımıyla çalışma alanından alınmalıdır. Kurabiyeler aralarında mesafe bırakılacak şekilde pişirme tepsisine yerleştirilmelidir.
8. Önceden ısıtılmış fırında kurabiyeleri yakl. 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve kurabiye kutusunda saklayın.



Tchibo için özel olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr

Ürün numarası: 380 688