



Gugelhupf fırın kalıpları

tr Ürün bilgisi

Değerli Müşterimiz!

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

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 sağlıklı zararlı olmayıp fırın kalıplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kalıpların malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

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

Kullanım

- Fırın kalıplarını 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.
- Gugelhupf'ları fırın kalıplarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara teli üzerinde soğumasını bekleyin. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve hazırlanan yiyecek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.



Tarifleri www.tchibo.com.tr/kilavuzlar adresine ürün numarasını girerek bulabilirsiniz.

Ürün numarası:

380 960



Tüm Gugelhupf tariflerini Gugelhupf kalıbında pişirebilirsiniz. Yalnızca malzeme miktarını uyacak şekilde hesaplamalısınız: Standart bir 2 litrelik dolom hacmine sahip Gugelhupf kalıbı tarifindeki malzemeleri 4'e bölün.

Buradaki tarifler yakl. 500 ml'lik dolom hacimli fırın kalıpları için uygundur.

Küçük Limonlu Gugelhupf

- Malzemeler:**
- 65 g yumuşak tereyağı
 - 65 g buğday unu
 - 1/2 TK kabartma tozu
 - 1 tutam ince tuz
 - 55 g ince toz şeker
 - Bir organik limonun kabuk rendeleri
 - 2 yumurta (boyut M)
- Şurup için:**
- 25 g ince toz şeker
 - Bir organik limon suyu
- Şeker glazürü için:**
- 20 g pudra şekeri
 - 1 TK soğuk su
- Hazırlanışı:**
- Fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 160 °C'de (turbo) ısıtın.
 - Gugelhupf fırın kalıbını, köşelere yetecek şekilde yağlayın ve un serpin. Bunun için bir fırça fazlasıyla kullanışlı olacaktır.
 - Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir karıştırma kabına eleyin.
 - Tereyağı, şeker ve limon kabuklarını başka bir kasede mikser yardımıyla köpürecek şekilde karıştırın. Sonrasında yumurtaları ekleyin ve iyice karıştırın.
 - Unu karışımını dikkatlice bir hamur sıyrıcı ile yoğurun.
 - Hamuru fırın kalıbına yerleştirin, üst yüzeyini bir miktar düzleştirerek orantılı olarak düz bir alt taban elde edebilirsiniz.
 - Fırında yakl. 15 - 20 dakika pişirin.
 - Bu sırada şurubu hazırlayın: Bunun için şekeri limon suyu ile bir tava içerisinde yakl. 3 dakika şurup olana kadar pişirin. Sonrasında bir kasede soğumasını bekleyin.
 - Pişirme süresinden sonra keki fırından alın, bir tahta çubuk ile piştiğini kontrol edin. Kek pişmişse, kekin sıcak üst yüzeyine delikler açın. Soğuyan şurubu üst yüzeye ve deliklere dökün ve on beş dakika kadar yumuşatın.
 - Sonrasında keki fırın kalıbından çözün ve çevirerek bir soğutma ızgarasında soğumasını bekleyin.
 - Şeker gusu için şeker pudrasını bir kaseye ekleyin ve 1 TK soğuk su ekleyin. Yoğun, dökülebilir bir kıvama erişilene kadar bir çatal ile iyice karıştırın. Gerekli durumda az bir miktar su ekleyin. Şeker gusunu eş miktarda keke yayın ve katılmasını bekleyin.

Küçük Cevizli Bademli Gugelhupf

- Malzemeler:**
- 65 g yumuşak tereyağı
 - 65 g şeker
 - 1/2 TK vanilya şekeri
 - 1 tutam ince tuz
 - 55 g ince toz şeker
 - 75 g kılıksız buğday
 - 1/2 TK kabartma tozu
 - 25 g öğütülmüş fındık
 - 25 g öğütülmüş badem
 - 1 fincan soğuk süt
 - 2 yumurta (boyut M)
 - Üzerine dökmek için pudra şekeri
- Hazırlanışı:**
- Fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 160 °C'de (turbo) ısıtın. Fırın kalıbını, köşelere yetecek şekilde dikkatlice yağlayın ve un serpin.
 - Yumurta sarısı ile akını birbirinden ayırın ve bir kenara koyun.
 - Tereyağı, şeker ve vanilya şekerini büyük bir kasede mikser yardımıyla köpürecek şekilde karıştırın. Sonrasında yumurta sarısını karışıma ekleyin ve iyice karıştırın.
 - Unu eleyin ve kabartma tozu ile karıştırarak yavaş yavaş hamura karıştırın.
 - Öğütülmüş cevizleri ve bademleri süt ile birlikte hamura ekleyin.
 - Yumurta akını bir tutam tuz ve bir miktar şeker ile iyice çırpın. Sonrasında bir hamur sıyrıcı ile hamura ekleyin.
 - Hamuru Gugelhupf fırın kalıbına yerleştirin ve sonrasında düzleştirin.
 - Yakl. 20 dakika pişirin.
 - Pişirme süresinden sonra keki fırından alın, bir tahta çubuk ile piştiğini kontrol edin. Kek pişmişse, keki fırın kalıbından çözmeden önce yakl. 5 dakika soğumasını bekleyin. Sonradan bir soğutma ızgarasında tamamen soğumaya bırakın.
 - Servis etmeden önce pudra şekeri ile süsleyin.

Küçük Tuna Dalgalı Cheesecake'li Gugelhupf

- Malzemeler:**
- 50 g yumuşak tereyağı
 - 50 g şeker
 - 1/2 TK vanilya şekeri
 - 1 tutam ince tuz
 - 2 yumurta (boyut M)
 - 60 g un
 - 1/2 TK kabartma tozu
 - 1 YK Kakao
 - 1 YK süt
- Cheesecake hamuru için:**
- 50 g labne peyniri (kalın kaymaklı)
 - 10 g şeker
 - 1 yumurta
 - 2,5 g nişasta
 - 80 g vişne (net ağırlık)
 - 15 g Çikolata
- Hazırlanışı:**
- Fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 160 °C'de (turbo) ısıtın. Fırın kalıbını, köşelere yetecek şekilde dikkatlice yağlayın ve un serpin.
 - Vişnelerin suyunu akıtın.
 - Tereyağı, tuz, vanilya şekeri ve şekerini bir kasede mikser yardımıyla köpürecek şekilde karıştırın. Yumurtaları ekleyin ve karıştırın. Kabartma tozunu un ile karıştırıp, hamura ilave edin. Hamurun bir yarısını yana ayırın, diğer yarısını kakao ve süt ile karıştırın.
 - Şimdi cheesecake hamurunu hazırlama zamanı. Bunun için bir çırpıcı ile yumurtayı çırpın ve labne, şeker ve nişasta ile karıştırın.
 - Bir hamur sıyrıcı ile açık ve koyu hamuru sıra sıra, kalıpta katmanlar oluşacak şekilde doldurun. Burada hamuru kenarından biraz kaldırarak, ortada otomatik olarak hafif bir boşluk olmasını sağlayın.
 - Cheesecake hamurunu oluşan boşluğa, kenara temas etmeyeceği şekilde doldurun.
 - 40 g vişneyi hamurun üzerine ekleyin ve bir miktar yayın. Sonrasında hamurun kalanını değişmeli olarak fırın kalıbına ekleyin. Vişnenin kalanını hamurun üzerine ekleyin ve bir miktar bastırın.
 - Yakl. 20 dakika pişirin.
 - Pişirme süresinden sonra keki fırından alın, bir tahta çubuk ile piştiğini kontrol edin. Kek pişmişse, keki fırın kalıbından çözmeden önce yakl. 5 dakika soğumasını bekleyin. Sonradan bir soğutma ızgarasında tamamen soğumaya bırakın.
 - Çikolata eritin ve dekoratif olarak Gugelhupf üzerinde yayın.