



Muffin kalıbı

(tr) Ürün bilgileri ve tarifler

Ürün numarası: 370 632

Değerli Müşterimiz!

Silikon muffin kalıbı son derece esnek ve yapışmaz malzemeden üretilmiştir. Böylece muffinleri kalıptan oldukça kolay bir şekilde çıkarabilirsiniz, gözleri yağlamanıza gerek kalmaz.

Silikon muffin kalıbı gıdalar için uygundur, ısıya ve soğuğa dayanıklıdır, şeklini kaybetmez, sızıntı yapmaz ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Katlanabilir gözleri sayesinde çok yer kaplamadan saklanabilir.

Muffin kalıbını hemen deneyebilmeniz amacıyla sizin için iki tane tarif ekledik.

Afiyet olsun.

Tchibo Ekibiniz










www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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

Önemli bilgiler

-  +230°C
-30°C Muffin kalıbı -30 °C ile +230 °C arasındaki sıcaklıklarda kullanım için uygundur.
-  Muffin kalıbı sadece fırında veya buzlukta kullanım için uygundur. Başka amaçlarla kullanmayın! Fırın üreticinizin de önerilerini dikkate alın.
-  Muffin kalıbının içinde yiyecek kesmeyin ve kesici aletler kullanmayın. Aksi halde muffin kalıbı zarar görür.
-   Muffin kalıbını açık alevlerin, elektrikli ocakların ya da fırın tabanının üstüne koymayın.
-  Muffin kalıbını sıcak fırından çıkarırken sadece fırın eldiveni veya benzeri şeyler kullanarak tutun.
-  Muffin kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kalıbı doğrudan ısıtma çubuklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Yağlardan dolayı muffin kalıbının yüzeyinde zamanla koyu lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı değildir ve muffin kalıbının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Bildiğiniz tarifleri kullandığınızda muffin kalıbının imal edildiği malzemeye bağlı olarak pişirme süresi %20 oranında kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Muffin kalıbını sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla temizleyin. Temizleme için tahriş edici temizlik maddeleri ya da sivri aletler kullanmayın.
- ▷ Ardından bir fırça yardımıyla gözlerin içine nötr bir yemeklik yağ sürün.

Kullanım

- Gözleri doldurmadan önce her zaman soğuk suyla çalkalayın.
- Kullanımdan önce yağlama işlemi sadece:
 - ... ilk kullanımdan önce,
 - ... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
 - ... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Muffinleri gözlerden çıkarmadan önce yaklaşık olarak 5 dakika ızgaranın üzerinde soğumalarını bekleyin. Bu süre içinde yumuşak hamur sabitleşir ve muffin ve muffin kalıbı arasında bir hava boşluğu oluşur.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Elmalı ve cevizli müsli muffinleri

Malzemeler (12 adet için)

Muffinler için:

225 g un
50 g yumuşak yulaf ezmesi
1 1/2 TK kabartma tozu
1 tutam tuz
100 g şeker kamışı şekeri
1/2 TK tarçın
75 g tereyağı
4 yumurta (orta büyüklükte)
200 ml yayık altı suyu
2 tane küçük elma
75 g ceviz

Topping sosu için:

50 g yulaf ezmesi
1 YK bal
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Ayrıca:

Gözleri yağlamak için tereyağı

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı yakl. 25 dakika pişirme süresi)

Hazırlanışı

Fırını önceden 190 °C'de üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Muffin kalıbının gözlerini ince bir şekilde tereyağı ile yağlayın.

Muffinler için un, yulaf ezmesi, kabartma tozu, tuz, şeker ve tarçını büyük bir kaba koyarak iyice karıştırın.

Tereyağını eritin ve yumurtalarla birlikte ikinci bir kaseinin içinde bir çırpıcı ile iyice karıştırın. Yayık altı suyunu ekleyin ve hepsini tekrar iyice karıştırın.

Sıvı karışımı katı karışıma ekleyin ve kuru bir yer kalmayana kadar hepsini bir tahta kaşıkla iyice karıştırın.

Elmaları soyun, dörde bölün, çekirdeklerini ayıklayın ve dilimleri küp haline getirin. Ceviz çekirdeklerini kabaca doğrayın. Elma küplerini ve ceviz çekirdeklerini hamura ekleyin ve kısaca karıştırın.

Hamuru eşit bir şekilde gözlere paylaşın.

Topping sosu için bütün malzemeleri küçük bir kaseenin içinde karıştırın ve eşit bir şekilde muffinlerin üstüne paylaşın.

Muffin kalıbını önceden ısıtılmış ocağa sürün ve topping sosu altın kahverengi ve çıtır çıtır olana kadar yaklaşık olarak 25 dakika pişirin.

Çubukla muffinlerin içinin pişip pişmediğini kontrol edin.

Muffinlerin içi henüz pişmemişse üstüne gevşek bir şekilde alüminyum folyo örtün ve pişirme süresini birkaç dakika arttırın.

Pişmiş olan muffinleri dikkatli bir şekilde gözlerden çıkarın ve bir pasta ızgarasının üzerinde tamamen soğumalarını bekleyin. Hava almayacak bir şekilde saklandıklarında 2 gün boyunca taze kalırlar.

Yumuşak Briocheler

Malzemeler (12 adet için)

25 g taze maya

50 ml ılık süt

400 g un

40 g şeker

1 çay kaşığı tuz

Oda sıcaklığında 3 yumurta
(orta büyüklükte)

125 g yumuşak tereyağı

Ayrıca:

Gözleri yağlamak için tereyağı

Tezgah için un

Fırçayla sürmek için bir yumurta

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı yakl. 1 saat 55 dakika kabarma süresi ve 20 dakika pişirme süresi)

Hazırlanışı

Mayayı ılık sütün içine parçalayın, çözülene kadar karıştırın ve bir yemek kaşığı un ekleyip karıştırın. Kapak kapalı bir şekilde yaklaşık 15 dakika dinlendirin. Geri kalan unu bir kaseenin içinde şeker ve tuzla karıştırın.

Hazırlanmış olan karışımı, yumurtaları ve tereyağını ekleyin ve hepsini çırpıcının ucuyla küçültün, sonra hamur iyice esneyene ve parlayana kadar yaklaşık olarak 3 dakika kuvvetli bir şekilde karıştırın. Hamuru yuvarlak bir şekle getirin ve üstü kapalı bir şekilde sıcak bir ortamda hacmi iki katına çıkana kadar yaklaşık olarak 1 saat kabarmasını bekleyin.

Muffin kalıbının gözlerini tereyağı ile yağlayın.

Hamuru hafif unlu bir yüzeyin üzerinde kısa bir süre yoğurun.

Hamurun yaklaşık olarak 1/6'sını ayırın. Geri kalan hamuru 12 adet yuvarlak parça haline getirin ve gözlere yerleştirin. Her bir yuvarlak parçanın içine parmağınızla bir oyuk açın. Ayırdığınız hamuru 12 adet yuvarlak parça haline getirin ve parmağınızla açtığınız oyukların içine yerleştirin. Üstünü örtün ve tekrar en az 40 dakika kabarmasını bekleyin.

Fırını önceden 180 °C'de üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Yumurtayı fırçayla sürebilmek için çırpın ve Briochelerin üstüne sürün. Fırında alt rafın üzerinde üzerinde altın sarısı olana kadar yaklaşık olarak 18 dakika pişirin. Çubukla kontrol ettikten sonra çıkarın. Briocheleri dikkatli bir şekilde oyuklardan çıkarın ve bir pasta ızgarasının üzerinde tamamen soğumalarını bekleyin.

İpucu: Dilerseniz hamura ayrıca 1 çay kaşığı işlenmemiş limon kabuğu ekleyip yoğurabilirsiniz.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır