



tr Ürün bilgisi ve tarif

Spekulatius fırın kalıpları

Değerli Müşterimiz!

Silikon Spekulatius fırın kalıpları son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Böylelikle kurabiyeler kolayca kalıptan çıkarılabilir, genel olarak bir yağlama yapmak gerekmez.

Kalıplar güvenlidir, meyve asitlerine dayanıklı, sıcaklığa ve soğukluğa dayanıklı, şekli sağlam ve akmaya karşı dayanıklıdır, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.








Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

-  Kalıplar, -30 °C ila +230 °C sıcaklık aralığında kullanılmak için uygundur.
-  Kalıplar derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
-  Kalıpları sıcak fırında kullanıyorsanız, mutlaka fırın eldiveni vb. ile tutun.
-   Kalıpları asla açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
-  Gıdaları kalıpların içinde kesmeyin ve sivri veya kesici nesnelere 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. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Yağlar nedeniyle kalıpların üzerinde zamanla koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler sağlığa zararlı olmayıp, kalıpların kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Pişirme kalıpları ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- ▷ Ardından kalıpların çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

Kullanım

- ▷ Kalıpların çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▷ Gerekirse kalıpların çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın. Bir yağlama işlemi şu durumlarda gereklidir:
 - ... ilk kullanımdan önce,
 - ... bulaşık makinesinde yıkadıktan sonra,
 - ... yağ içermeyen (örn. bisküvi hamuru) veya çok ağır hamurlarda.
- ▷ Fırın telini fırından çıkarın ve kalıpların içini doldurmadan önce kalıpları telin üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- ▷ Kurabiyeleri kalıplardan çıkarmadan önce yakl. 5 dakika fırın teli üzerinde soğumasını bekleyin. Bu süre içerisinde pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıpları arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Badem ezmeli spekulatius

Malzeme (yaklaşık 24 adet için)

250 gr un	1 tutam karanfil (öğütülmüş)
1 TK kabartma tozu	1 tutam muskat
150 gr şeker	1 yumurta
1 tutam tuz	125 gr tereyağı
1 TK tarçın	50 g badem ezmesi
1 tutam kakule (öğütülmüş)	

Ayrıca: Tezgah ve kalıplar için un

Hazırlama süresi: yakl. 1 saat (soğutma ve pişirme süresi hariç)

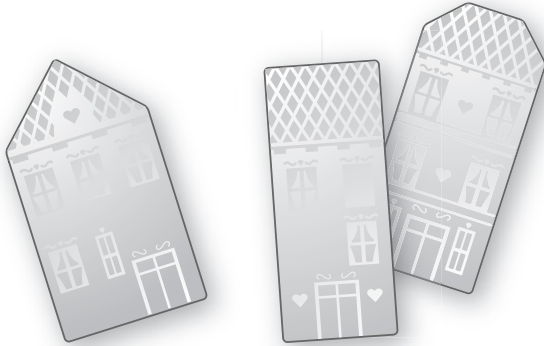
Hazırlanışı

1. Unu ve kabartma tozunu bir karıştırma kabına alın. Şekeri, tuzu, baharatları ve yumurtayı ekleyin. Tereyağını parçalara bölerek ve badem ezmesini ufalayarak malzemelerin içine karıştırın.
2. Tüm malzemeleri bir el mikserinin yoğurma ucu ile iyice karıştırın ve ardından ellerinizle pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru folyoya sarıp yakl. 2 saat buzdolabında bekletin.
3. Fırını 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo: 160 °C) ısıtın.
4. Kalıpların çukurlarına biraz un serpiştirin. Ardından her bir çukurun içine biraz hamur parçası bastırın ve üzerinden merdane ile kısaca geçin. Fazla gelen hamuru ahşap veya plastik bir spatula ile alın.

5. Fırın kalıplarını fırının orta ızgarasına itin ve yakl. 15 dakika pişirin.
Kurabiyeleri çukurlardan çıkarmadan önce yakl. 5 dakika fırın teli üzerinde soğumasını bekleyin.
6. Kurabiyeleri çıkartmak için dikkatlice çukur kenarlarından başlayarak kaldırın, kurabiyeleri özenle çıkartın ve pişirme ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın.
7. Hamur bitene kadar bu şekilde devam edin.
Hamuru tekrar kullanana kadar buzdolabında saklayın.



Kalıpların malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.



Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2016 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır

Tchibo için özel

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

Ürün numarası: 331 809