



Mini Gugelhupf kalıpları

 Ürün bilgisi ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Silikondan üretilmiş mini Gugelhupf kalıpları son derece esnek ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede pastacılar kolayca çıkarılır, kalıpların yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

Silikon malzemeden yapılan mini Gugelhupf 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

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Tchibo için özel

olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.com.tr

Ürün numarası:

336 550



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

- Fırın kalıpları -30°C ile maks. $+230^{\circ}\text{C}$ 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 hiç bir 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 kalıpları bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıplarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıpların kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi kalıpların malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırın üreticinizin sıcaklıklar ve pişirme süresi ile ilgili bilgileri 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 kalıplarının içlerini 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:
 - ... ilk 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 sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
- Pastacıları fırın kalıplarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara demiri üzerinde soğumasını bekleyin. Bu süre içerisinde pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıpları arasında bir hava tabakası oluşur.
- Fırın kalıplarını mümkünse kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Limonlu Gugelhupf keki

12 fırın kalıbı için kullanılacak malzemeler

yakl. 10 dak hazırlanışı | yakl. 20 dak. pişirme
mini Gugelhupf keklerinin her biri yakl. 175 kcal

Hamur için:

2 küçük Organik limon

2 yumurta (ebat M)

100 ml ayçiçek yağı

1/2 vanilya çubuğunun içi

100 ml maden suyu

110 gr şeker

Tuz

100 gr un (Tip 405)

2 TK kabartma tozu (yakl. 8 gr)

Şekerli kaplama için:

8 YK pudra şekeri

2 YK limon suyu

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 200 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C (turbo) ısınmaya bırakın. Limonları sıcak su ile yıkayın, kurutun ve kabuğunu 2 TK rendeleyin. Fırın kalıplarını, doldurmak üzere fırın ızgarasının üzerine bırakın.
2. Yumurtaları yağ, limon kabuğu, vanilyanın içi, su, şeker ve 2 tutam tuz ile köpük halini alıncaya kadar çirpin.
3. Unu ve kabartma tozunu bir elekten geçirerek üzerine dökün; bir hamur spatulasıyla hızlıca karıştırın. Hamuru çok uzun bir süre karıştırmayın, yoksa yapışkan akıcı bir hal alır.
4. Hamuru kalıplara doldurun. Keki fırında (orta rafta) yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Fırından çıkarın ve fırın kalıplarının biraz soğumasını bekleyin.
5. Kekleri kalıplardan çıkarın ve bir kek ızgarası üzerinde tamamen soğumaya bırakın. Şekerli kreması için pudra şekeri ve limon suyunu bir kasede karıştırın. Ardından şekerli kremayı soğuyan keklerin üzerine sürün.