

Tchibo

3'ü 1 arada bisküvi kalıbı

tr Ürün Bilgisi

Ürün numarası: 665 520

Önemli bilgiler

- Çocuk oyuncağı değildir! Yalnızca yetişkin gözetiminde kullanılabilir.
- Bisküvi kalıbı seti bisküvi ve baharatlı bisküvi hamurunu bastırmak ve kesmek için uygundur.
- İlgili şeklin en iyi şekilde bastırılması için her zaman soğuk hamurla çalışın. Hamur çok ince açılmamalıdır. Bu yüzden hamuru en az yakl. 5-6 mm kalınlığına getirin.
- Fazlaca kabaran hamur tariflerinde şekil pişme esnasında bozulur.
- Bisküvi kalıbına dikkatli biçimde ve çok sıkı olmayacak şekilde bastırın. Aksi takdirde kesilmiş hamur çok düz olarak bastırılacaktır.
- Şekli bozmamak için kalıptan çıkan hamuru tepsiye bir palet veya düz bir bıçak ile yerleştirin. Alternatif olarak hamura kalıbı direkt pişirme kağıdının üzerinde uygulayın ve çevresinde kalan hamurları çıkarın.
- Motifin akmaması için bisküvileri kestikten hemen sonra pişirin.

İpucu: En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın. Hamur ısınırsa kalıplardan veya bisküvi kalıbından çıkması daha zor olur. Tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın.

Hamur buna rağmen kalıplardan ve/veya bisküvi kalıplarından zor çıkıyorsa kalıbı bastırmadan önce hamurun üzerine biraz un serpiştirin.

Temizleme ve bakım

- ▶ Bisküvi kalıplarını ve hamur damga silindirini ve kapağını **ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan hemen sonra** ılık su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- ▶ Bisküvi kalıbı, hamur damga silindiri ve kapağın dış hatlarındaki hamur kalıntıları yumuşak bir bulaşık fırçası ile temizlenebilir.
- ▶ Bisküvi kalıbı takımı, bulaşık makinesinde yıkama için de uygundur. Hamur damga silindirini ve kapağını ısıtma çubuklarının üzerine yerleştirmeyin.
- ▶ Temizledikten hemen sonra kalıbı dikkatlice kurulayın.

Tereyağlı bisküvi tarifi

Malzemeler

250 g yumuşak tereyağı	250 g un
1 yumurta	125 g gıda nişastası
125 g şeker	1/2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya şekeri	2 YK krema
1 tutam tuz	Uygulama yeri için un

Hazırlama süresi yakl. 30 dakika
(artı dinlenme ve pişirme süresi)

Hazırlanışı

1. Tereyağını yumurta, şeker, vanilya şekeri ve tutam tuzla el mikseriyle köpürterek karıştırın.
2. Unu nişasta ve kabartma tozu ile karıştırın, ilave edin ve krema ile pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru folyoya sarın ve yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletin.
3. Fırını önceden 175°C (turbo 150°C) ısıtın. Ardından hamuru unlanmış bir tezgah üzerinde eşit şekilde yakl. 5-6 mm kalınlığında açın. İstenen şekli hamura bastır- mak için bisküvi kalıbını kullanın ve ardından kalıplarla kesin.
4. Kalıp halindeki bisküvileri dikkatlice kalıplarından çıkarın ve bir fırın kağıdı ile soğuk fırın tepsisine yerleştirin. Fırında yakl. 12-15 dakika pişirin. Bisküvilerin yanmaması için pişirme işlemini gözlemleyin!

İpucu: Piştikten sonra soğuyan bisküvilerin üzerini dilediğiniz gibi krema veya kuvertür ile süsleyebilirsiniz.

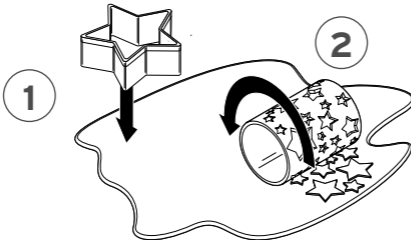
Tarif:

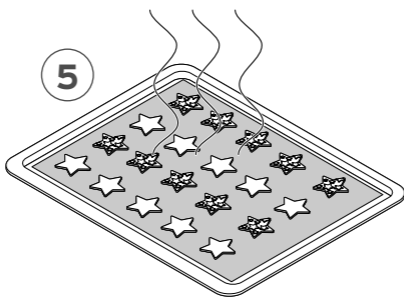
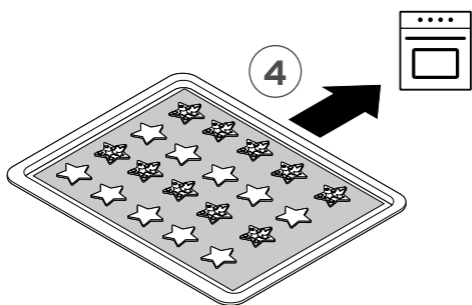
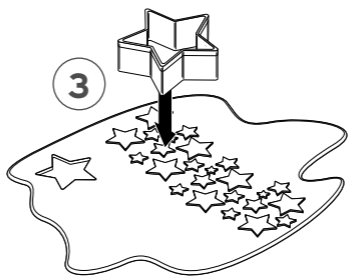
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

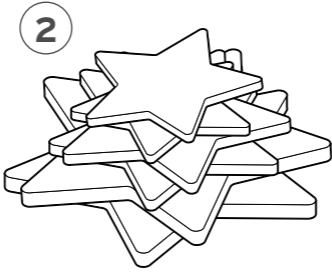
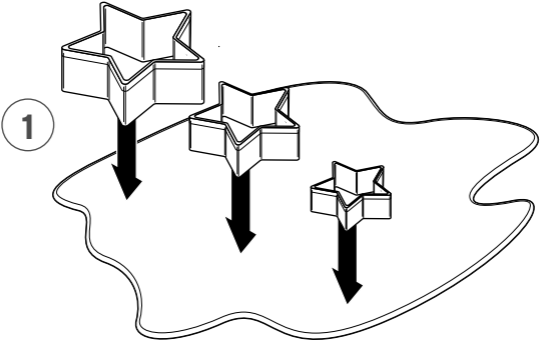
© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır

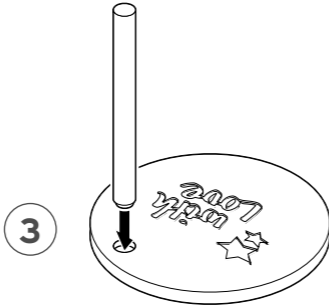
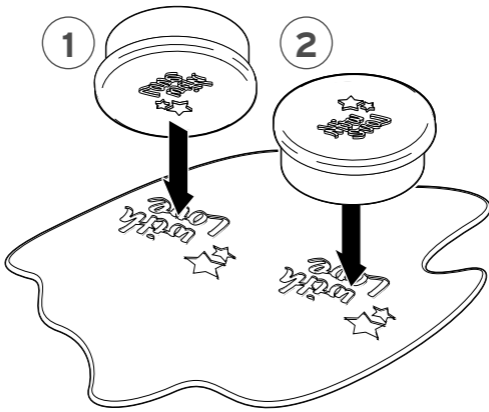
Farklı bisküvi tasarımları







İpucu: Bisküvileri krema veya çikolata kaplaması ile birbirine yapıştırın. Bisküvileri her zaman kademeli bir şekilde dizin. Ne kadar çok bisküvi olursa ağaç o kadar uzun olur.



İpucu: Bisküvileri daha sonra hediye etiketi veya ağaç süsü olarak kullanmak isterseniz pişirmeden önce üst kısımda (örn. pipet vb. ile) küçük bir delik açmanız yeterlidir.

