



Kalıp Seti

Zencefilli Kurabiye Ailesi



tr Ürün bilgisi ve tarif

Temizleme

Kurabiye kalıplarını, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra ılık su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın.

Kalıplar bulaşık makinesinde yıkanabilir.



DİKKAT - Kalıplar keskin kenarlıdır!

Kalıpları çıkarırken dikkatli olun, özellikle de kalıpları yıkarken.

Çocuklar, kalıplar ile oyun oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdırlar.

Tarif

Hamur için malzemeler (yakl. 2 zencefilli kurabiye ailesi)

1	soyulmamış portakal	500 gr	un
200 gr	bal	1 paket	zencefilli kurabiye baharatı
150 gr	kahverengi şeker		
100 gr	tereyağı	1 TK	potas
50 gr	bitter çikolata	1 TK	kabartma tozu
3 YK	su		Hamuru açmak için un

Süsleme malzemeleri

1	yumurta beyazı	200 gr	puvra şekerı
1	tutam tuz		

Fındık krokan, çikolata parçacıkları, bademler, inci şeker, şeker parçacıkları veya benzeri.

Hazırlanışı

1. Portakalı sıcak su ile yıkayın, kurutun, ardından kabuğunu rendeleyin.
2. 1 yemek kaşığı portakal rendesini, balı, şekeri, tereyağını, bitter çikolatayı ve 3 yemek kaşığı suyu bir tencereye katın. Şeker ve çikolata eriyinceye kadar karışımı sürekli karıştırarak ısıtın. Ardından ocaktan alın. Karışım aşırı ısıtılmamalıdır.
3. Unu, zencefilli kurabiye baharatını, potası ve kabartma tozunu karıştırın. Bu karışımı elekten geçirerek bal-tereyağı karışımına katın ve hepsini el mikserinin hamur yoğurucu ucuyla yoğurun.
4. Hamuru streç folyo ile kapatın ve en az bir gece ya da daha iyi olması için bir tam gün, **oda sıcaklığında** dinlendirin.
5. Fırını 175 °C (turbolu 150 °C) sıcaklığa gelene kadar önceden ısıtın.
2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı yerleştirin.
6. Hamuru, un serpilmiş bir tezgaha yakl. 5 mm kalınlıkta olacak şekilde açın ve şekilleri kalıplar yardımıyla çıkarın.

İpucu: Eğer hamur kalıplara yapışıyorrsa kalıpları önce biraz una batırın.

7. Kalıplarla çıkarttığınız şekilleri yakl. 20 - 25 dakika pişirin. Pişirme süresinin yarısında tepsilerin yerlerini değiştirin. Turbolu fırınlarda tepsilerin yerlerini değiştirmeye gerek yoktur.
8. Tamamen soğumasını bekleyin.

Süsleme

1. Yumurta beyazını bir tutam tuz ile birlikte sertleşinceye kadar çırpın. Pudra şekerini ekleyin ve tüm karışımı şeker glazür kremi haline getirin.

2. Şeker glazürünü açık ağızlı bir süsleme torbasına doldurun ya da bunun için bir köşesi kesilmiş bir buzdolabı poşeti kullanabilirsiniz.
3. Süsleme torbası ile zencefilli kurabiye şekillerinin yüz hatlarını ve kıyafetini boyayın ve isteğe göre azar azar renkli şeker parçacıkları, badem veya benzeri ile süsleyin.
4. Şeker glazürünün donmasını bekleyin.

Öneriler:

- Eğer şeker glazürünü gıda boyası ile boyarsanız, zencefilli kurabiye aileniz daha renkli olur.
- Zencefilli kurabiye şekillerini tam yüzeyli olarak da şeker glazürüne sürebilirsiniz ve ardından renkli şeker parçacıkları, şeker boncukları, tüm veya çekilmiş bademler veya cevizler, çikolata parçacıkları vs. süsleyebilirsiniz. Hayal gücünüzü kullanın!
- Süsleme için sıvı çikolata kaplaması da kullanabilirsiniz.
- Renkli sıvı şeker ile veya gıda boyası kalemleri ile yüz hatlarını, noktalar, çizgiler vs. oluşturabilirsiniz.

Tchibo için özel

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



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Ürün numarası: TR 308 817
