



Guglhupf kek kalıpları

Ürün bilgileri ve tarifler

Değerli Müşterimiz!

Mini Guglhupf kek kalıpları silikon malzemeden oldukları için çok esnek ve yapışmaz özelliğe sahiptirler. Bu sayede mini kekleri kalıptan daha rahat çıkarabilirsiniz. Genelde kalıpların yağlanmasına gerek kalmaz.

Guglhupf silikon kek kalıpları gıdalar için uygundur. Çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara dayanıklı olup, şekillerini kaybetmez ve erimezler, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilirler.

Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Önemli bilgiler

- Fırın kalıpları -40 °C ila +200 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Fırın kalıpları sadece fırında, mikrodalga fırında veya derin dondurucuda kullanılması için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Fırın ya da mikro dalga üreticinizin uyarılarını da dikkate alın.
- Fırın kalıplarının içinde herhangi bir ürünü kesmeyin ve sivri nesneler kullanmayın.
Fırın kalıpları bu nedenle zarar görebilir.
- Fırın kalıplarını ateşe maruz bırakmayın, elektrik ocaklarının üzerine veya fırının tabanına yerleştirmeyin.
- Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamak için de uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıplarının üzerinde, yağlar nedeniyle, zamanla koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Fırın kalıplarının malzeme özelliği nedeniyle, her zaman kullandığınız tariflerin pişme süresi %20 kadar kısalabilir. Fırın üreticinizin sıcaklıklar ve pişirme süresi ile ilgili verilerini dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

- ▶ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Ardından fırın kalıplarının içini bir fırça yardımıyla yağlayın.

Kullanım

- Fırın kalıplarını doldurmadan önce daima soğuk suyla yıkayın.
- 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 fırın kalıbını doldurmadan önce bunun üzerine yerleştirin.
Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
- Mini kekleri kalıplarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara demirinin üzerinde soğumasını bekleyin.
Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve guglhupf ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Gugelhupf

Yakl. 18 adet fırın kalıbı için malzemeler

Hazırlanışı yakl. 40 dakika (dinlendirme hariç) | Dinlendirme yakl. 1 saat
Piştirme 15-20 dak.

50 gr	kuru üzüm	1 tutam	tuz
1 YK	rom	1/2 TK	organik limondan
200 gr	un		rendelenmiş kabuk
20 gr	maya (1/2 küp)	50 gr	doğranmış badem
60 ml	ılık süt		kabuksuz badem
80 gr	şeker		işlemek için un
2	yumurta		kalıplar için yağ
100 gr	tereyağı		üzerine serpmek için pudra
			şekeri

Hazırlanışı

1. Üzümler isteğe göre rom'la marine edilebilir.
2. Hamur için unu bir kaba dökün, ortasında bir çukur oluşturun. Mayayı içine ufalayın, 3 yemek kaşığı ılık süt ilave edin, 1 tatlı kaşığı şekeri ve bir miktar unu ekleyerek karıştırın.
3. Hamuru bir mutfak beziyle kapatın, sıcak bir yerde 15 dak. bekletin (örn. kalorifer üzerinde, 50°C dereceye ısıtılmış ve yine kapatılmış bir fırın içinde, sıcak bir odada). Hamur, baştaki haliyle kıyaslandığında yaklaşık iki katı büyüklükte ve içinde bolca kabarcık oluşmuş olmalıdır.
4. Kalan ılık sütü, artan şekeri, yumurtaları, tereyağı parçacıklarını, bir tutam tuzu mayalanan hamura ekleyin. Kuru üzümleri ve kıyılmış bademleri karıştırın. Tüm malzemeyi, mikserin hamur yoğurma ucuyla yoğurun. Hamuru 30 dak. daha sıcak bir ortamda, üstü kapalı olarak, iki kat hacme erişinceye kadar bekletin.

5. Fırını 200°C (turbo ayarında 180°C) sıcaklıkta ısınmaya bırakın. Kalıpları yağlayın ve tüm bademleri tırtıklı zemine dağıtın. Hamuru kısa süre karıştırın, kalıplara dökün ve hamur kalıplarının kenarına ulaşana kadar yaklaşık 20 dakika bekletin.
6. Keki fırında (orta) 15 -20 dak. pişirin. Soğumaya bırakın, kekleri kalıptan çıkartın ve üzerlerine pudra şekeri serpin.

Frenk üzümlü Savarin

Yakl. 18 adet fırın kalıbı için malzemeler

Hazırlanışı yakl. 45 dak. | Dinlendirme 1 saat 15 dak. | Pişirme 10-15 dak.

Hamur için:

170 gr un
10 gr maya (1/4 küp)
60 ml ılık süt
30 gr şeker
2 yumurta
80 gr tereyağı
1 tutam tuz

İşlemek için un

Kalıplar için yağ

Ayrıca:

80 gr şeker
40 ml rom
80 gr kayısı reçeli
250 gr taze frenk üzümü
100 ml su

Hazırlanışı

1. Hamur için unu bir kaba dökün, ortasında bir çukur oluşturun. Mayayı içine ufalayın, 3 yemek kaşığı ılık süt ilave edin, 1 tatlı kaşığı şekeri ve bir miktar unu ekleyerek karıştırın.
2. Hamuru bir mutfak beziyle kapatın, sıcak bir yerde 15 dak. bekletin (örn. kalorifer üzerinde, 50°C dereceye ısıtılmış ve yine kapatılmış bir fırın içinde, sıcak bir odada).

Hamur baştaki haliyle kıyaslandığında yaklaşık iki katı büyüklükte ve içinde bolca kabarcık oluşmuş olmalıdır.

3. Kalan ılık sütü, artan şekeri, yumurtaları, tereyağı parçacıklarını ve tuzu, mayalanan hamura ekleyin. Tüm malzemeyi, mikserin hamur yoğurma ucuyla yoğurun. Hamuru 25-30 dakika daha sıcak bir ortamda, üstü kapalı olarak, iki kat hacme erişinceye kadar bekletin.
4. Fırını 200°C (turbo ayarında 180°C) sıcaklıkta ısınmaya bırakın. Kalıpları yağlayın. Mayalanmış hamuru doldurun, 30 dakika daha sıcak bir ortamda bekletin. Keki fırında (orta) yakl. 10 -15 dak. pişirin. Bu esnada şekeri 100 ml suda kaynatın, soğumaya bırakın ve rom'u ekleyin.
5. Pişmiş keki, kalıpta, kısa süreliğine soğumaya bırakın ve sonra derin bir pasta altlığının üzerine çıkartın. Rom şeker karışımını üzerine dökün ve çekmesini bekleyin. Reçeli ısıtın, karıştırın ve pastanın üzerine sürün. Frenk üzümlerini yıkayın, bir bez yardımıyla kurutun ve Savarin'i bunlarla doldurun.

Tarifler:

Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

için onaylı basım hakkı Tüm haklar saklıdır

Tchibo için özel

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

Ürün numarası: TR 301 715