



Muffin kalıbı

 Ürün bilgileri ve tarifler

Değerli Müşterimiz!

Silikon muffin kalıbı aşırı esnek olup yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede muffinler kolayca çıkarılır, bölmelerin yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

Silikon malzemeden yapılan muffin kalıbı gıda maddesine uygundur, çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara dayanıklı olup, şeklini kaybetmez, erimez ve bulaşık makinesi için uygundur.

Katlanabilir bölmeler nedeniyle muffin kalıbı yer kaplamadan saklanabilir.

Muffin kalıbınızı hemen denemeniz için beraberinde iki tarif ekledik.

Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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

Önemli bilgiler

- Muffin kalıbı -20 °C ila +200 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Muffin kalıbı sadece fırın veya derin dondurucu için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Ayrıca fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.
- Muffin kalıplarında hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesneler kullanmayın. Muffin kalıbı hasar görebilir.
- Muffin kalıbını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
- Muffin kalıbını sıcak fırından çıkarırken, mutlaka fırın eldiveni vb. ile tutun.
- Muffin kalıbı bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Muffin kalıbının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp muffin kalıbının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi muffin kalıbın malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

- Muffin kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
 - Sonra bölmelerin içlerini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
-

Kullanım

- Bölmeleri doldurmadan önce daima soğuk su ile durulayın.
- Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak ...
... İlk kullanımdan önce,
... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Muffinleri bölmelerinden çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara demiri üzerinde soğumasını bekleyin. Bu süre içerisinde muffin sertleşir ve kek ile muffin kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Elmalı veya cevizli müsli muffin

Malzemeler (12 adet için)

Muffinler için:

- 225 g un
- 50 g yumuşak yulaf gevreği
- 1 1/2 TK kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 100 g şeker kamışı
- 1/2 TK tarçın
- 75 g tereyağı
- 4 yumurta (boyut M)
- 200 ml yağlı süt
- 2 küçük elma
- 75 g ceviz

Üstünü kaplamak için:

- 50 g yulaf ezmesi
- 1 YK bal
- 1 YK ayçiçeği yağı

Ayrıca:

- Bölmeleri yağlamak için tereyağı

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika
(artı yakl. 25 dakika pişme süresi)

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Muffin kalıbı bölmelerini bir miktar tereyağı ile yağlayın.

2. **Muffinler için** Un, yulaf ezmesi, kabartma tozu, tuz, şeker ve tarçını geniş bir kaptan iyice karıştırın. Tereyağını eritin ve ikinci bir kaptan yumurtaları çırpma teli ile iyice karıştırın. Yağlı sütü ekleyip hepsini bir defa daha karıştırın.
3. Sıvı karışımı kuru karışıma dökün ve kuru yerler kalmayınca kadar tümünü bir kepçeyle iyice karıştırın.
4. Elmaları soyup dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve elma parçalarını küp halinde doğrayın. Cevizleri büyük parçalar halinde ufalayın. Hamura elma parçalarını ve cevizleri ekleyin ve kısaca karıştırın. Hamuru bölmelere eşit şekilde yayın.
5. **Üzerinin süslemesi için** tüm malzemeleri küçük bir kaptan karıştırın ve her bir muffin üzerine eşit olarak yayın.
6. Muffin kalıbını önceden ısıtılmış fırına yerleştirin ve keklerin üstü altın gibi kahverengi ve gevrek olana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.
7. İyice pişip pişmediğini kontrol etmek için kekleri bir çubukla kontrol edin. Kekler henüz tam olarak pişmemişse alüminyum folyo ile gevşek şekilde örtün ve pişirme süresini birkaç dakika uzatın.
8. Pişmiş kekleri dikkatlice bölmelerden çıkarın ve bir tel raf üzerinde tamamen soğumasını sağlayın. Hava geçirmez şekilde paketlenmiş kekler yaklaşık 2 gün taze kalır.

Yumuşak tatlı çörekler (brioche)

Malzemeler (12 adet için)

Tatlı çörekler (brioche) için

- 25 g taze maya
- 160 ml ılık süt
- 400 g un
- 40 g şeker
- 1 TK tuz
- Oda sıcaklığında 3 yumurta (büyüklük M)
- 125 gr yumuşak tereyağı

Ayrıca:

- Bölmeleri yağlamak için tereyağı
- Açmak için un
- Fırçayla sürmek için 1 yumurta

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika (artı yakl. 1 saat 55 dakika kabarması ve 20 dakika pişirmek için)

Hazırlanışı

1. Mayayı ılık sütün içinde ufalayın, içerisinde çözülmesini sağlayın ve 1 yemek kaşığı un ile karıştırın. Üstü örtülü şekilde yaklaşık 15 dakika dinlenmeye bırakın.
2. Kalan unu bir kapta şeker ve tuzla karıştırın. Hamuru, yumurtaları ve tereyağını ekleyin ve tümünü el mikserinin yoğurma ucuyla önce düşük ayarda karıştırın, ardından hamur elastik ve parlak olana kadar yaklaşık 3 dakika kuvvetlice yoğurun.

3. Hamuru bir top haline getirin ve üstü örtülü şekilde kabın içinde ılık bir yerde yaklaşık 1 saat boyunca iki katına çıkıncaya kadar kabarmaya bırakın.
4. Muffin kalıbı bölmelerini bir miktar tereyağı ile yağlayın.
5. Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeyde kısa süre yoğurun.
Hamurun yaklaşık 1/6 bölümünü alın.
6. Kalan hamuru 12 top haline getirin ve bölmelere yerleştirin. Her hamur bölmesine parmakla bastırarak çukur açın.
7. Alınan hamurdan 12 topu açın ve bunları çukurlara yerleştirin. Tümünü örtün ve bir defa daha 40 dakika kabarmasını bekleyin.
8. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Sürülecek yumurtayı çırpın ve tatlı çöreklerin üzerine sürün.
9. Fırında alttaki kızak üzerinde yaklaşık 18 dakika boyunca altın sarısı oluncaya kadar pişirin.
Çubukla kontrol ettikten sonra çıkarın.
10. Tatlı çörekleri bölmelerden dikkatli şekilde çıkarın ve bir tel raf üzerinde tamamen soğumasını sağlayın.

Öneri: İsterseniz bir bütün limonun 1 tatlı kaşığı rendelenmiş kabuğunu hamurla yoğurabilirsiniz.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2022 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır

Ürün numarası: 628 554