



Ürün bilgisi ve tarif

Mini Madlen kalıbı

Değerli Müşterimiz!

20 mini Madlen'ler için tasarlanmış olan silikon pişirme kalıbı, aşırı esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede hazırlanmış Madlen'leri kalıptan daha rahat çıkarabilirsiniz. Genelde kalıbın yağlanmasına gerek kalmaz.

Kalıp gıdalar için uygundur. Meyve asidine, 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

Önemli bilgiler

-  Kalıplar -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Kalıbı sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile kalıbı tutun.
-  Kalıp, derin dondurucuda da kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
-   Kalıbı açık ateşin, elektrik ocaklarının üzerine veya fırının tabanına ya da başka ısı kaynaklarının üstüne yerleştirmeyin.
-  Gıdaları kalıbın içinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın. Kalıp bundan dolayı zarar görebilir.
- Kalıbı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Kalıp bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Kalıplarının üzerinde, yağlar nedeniyle, zamanla koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp kalıbın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

İlk kullanım öncesi

- ▶ Pişirme kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Ardından kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

Kullanım

- ▶ Fırın kalıbını doldurmadan önce daima soğuk suyla yıkayın.
- ▶ Gerekirse kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
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 kalıbı doldurmadan önce bunun üzerine yerleştirin.
Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
- ▶ Mini Madlen'leri kalıbın çukurlarından çıkarmadan önce kalıbın yakl. 5 dakika fırın teli üzerinde soğumasını bekleyin.
Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve hazırlanan yiyecek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▶ Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Mini Madlen'ler

Yaklaşık 40 adet için malzemeler (2 Kalıp)

Hazırlanışı yakl. 15 dak. | **Soğutma** yakl. 1-2 saat | **Piştirme** yakl. 8-10 dak.

Madlen başına yakl. 52 kcal, 1 gr protein, 2 gr yağ, 5 gr karbonhidrat

100 gr tereyağı

1 yumurta

90 gr şeker

1 tutam tuz

120 gr un

1/2 TK kabartma tozu
(yakl. 2 gr)

İşlenmemiş bir portakalın
rendelenmiş kabuğu

gerekirse kalıp için yumuşak
tereyağı ve un

Glazür için:

120 gr pudra şekeri

1 1/2 YK portakal suyu

Hazırlanışı

1. Tereyağını küçük bir tencerede orta ateşte eritin (bu esnada çok fazla ısıtmayın!). Ardından soğumaya bırakın. Gerekirse kalıbın çukurlarını biraz yağlayın ve un serpin.
2. Yumurta, şeker ve bir tutam tuzu köpüksü kıvama gelene kadar karıştırın.
3. Unu ve kabartma tozunu karıştırın ve yumurta karışımının üzerine eleyin. Ardından hızlı bir şekilde bir spatula ile dikkatlice karıştırın.
4. Rendelenmiş portakal kabuğunu halen sıvı olan tereyağına ilave edin ve karışımı yavaşça hamurun içine dökün. Hepsini iyice karıştırın. Ardından hamurun üzerini örterek yakl. 1-2 saat buzdolabında bekletin.
5. Fırını önceden 200 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C'de (turbo) ısınmaya bırakın. Hamurun yarısını kalıbın çukurlarına doldurun ve yakl . 8-10 dakika, mini Madlen'ler hafif kızarana kadar orta gözde pişirin.

6. Pişirme kalıbını fırından çıkarın ve mini Madlen'lerin biraz soğumasını bekleyin; ardından kalıptan çözün ve bir pasta ızgarasının üzerinde tamamen soğumaya bırakın.
7. Kalan hamuru kalıbın çukurlarına doldurun ve aynı şekilde pişirin.
8. Glazür için pudra şekerini ve portakal suyunu iyice karıştırın ve bunu her iki taraftan mini Madlen'lere sürün. Pasta ızgarasının üzerinde kurumaya bırakın.



Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi kalıpların malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırın üreticinizin sıcaklıklar ve pişirme süresi ile ilgili verilerini dikkate alın.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2013 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: TR 301 196