



Ürün bilgisi ve tarif

Mini Guglhupf kalıbı

Değerli Müşterimiz!

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

Fakat silikon kalıp sadece pişirmek için kullanılmakla kalmaz, ayrıca bununla jöle Guglhupf'lar da lezzetli bir şekilde hazırlanabilir.

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 Guglhupf'ları 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 mozaik Guglhupf'lar

Yaklaşık 20 adet için malzemeler (1 Kalıp)

Hazırlanışı yakl. 15 dak. | Pişirme yakl. 10 dak.

Guglhupf başına yakl. 61 kcal, 1 gr protein, 3 gr yağ, 8 gr karbonhidrat

1/2 organik limon	1 TK rom (isteğe göre)
1 küçük bir parça vanilya çubuğu	130 gr un
1 küçük yumurta	1/2 TK kabartma tozu (yakl. 2 gr)
30 ml ayçiçeği yağı	1 TK Kakao tozu
100 ml süt + 1 YK süt	gerekirse kalıp için yumuşak tereyağı ve un
50 gr şeker	Üzerine serpmek için pudra şekeri
1 tutam tuz	

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 200 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C'de (turbo) ısınmaya bırakın. Gerekirse kalıbın çukurlarını biraz yağlayın ve un serpin.
2. Limonu sıcak su ile yıkayın ve kurutun. Limon kabuğunu yakl. 1 ölçü TK kadar ince ince rendeleyin. Vanilya çubuğunu uzunlamasına kesin ve özünü bir bıçağın ucuyla sıyırın.
3. Yumurtayı yağ, süt, şeker, limon kabuğu, vanilya özünü, bir tutam tuz ve isteğe göre rom ile bir çırpıcı yardımıyla iyice çırpın.
4. Unu ve kabartma tozunu karıştırın ve yumurta karışımının üzerine eleyin. Ardından hızlı bir şekilde bir spatula ile dikkatlice karıştırın.

5. Hamurun üçte ikisini kalıbın çukurlarına doldurun.
6. Kalan hamuru yakl. 1 YK süt ve kakao tozu ile karıştırın ve açık renkli hamurun üzerine dökün. Hamurların her birini bir kürdan ile bir mermer deseni oluşacak şekilde yuvarlaklar çizerek şekillendirin.
7. Pişirme kalıplarını önceden ısıtılmış fırına (orta raf) koyun ve mini Guglhupf'ları yakl. 10 dakika pişirin.
8. Pişirme kalıbını fırından çıkarın ve mini Guglhupf'ların biraz soğumasını bekleyin; ardından kalıptan çözün ve bir pasta ızgarasının üzerinde tamamen soğumaya bırakın.
9. İkrâm etmeden önce üzerine pudra şekeri serpin.



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 301 195