



Profesyonel Gugelhupf seti

Çok katlı pasta pişirmek için

(tr) Ürün bilgisi ve tarifler

Ürün numarası: 389 659

Yapışmaz kaplama

3 farklı boyuttaki Gugelhupf fırın kalıbında yapışmaz bir kaplama bulunur, böylece bitmiş hamur kolayca çıkar.

Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- ▷ Kapslamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Keki fırın kalıbının içerisinde kesmeyin.
- ▷ Yiyeceklerin yapışması halinde lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşmaması için kalıpları hemen kurutun. Fırın kalıpları **bulaşık makinesi için uygun değildir**.

Kullanım

- ▷ Kullanmadan önce fırın kalıplarını iyice yağlayın (örneğin, tereyağı, margarin veya nötr bir yemeklik yağ ile) ve gerekirse un serpin.
- ▷ **Sıcak fırın kalıplarını yalnızca fırın eldiveni vb. ile tutun.** Sıcak fırın kalıplarını her zaman ısıya dayanıklı bir altlığın üstüne koyun.
- ▷ Gugelhupf'ların düşmeden önce fırın kalıplarında soğumasını sağlayın (en az 10 dakika). Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıpları arasında bir hava tabakası oluşur.

Temizleme ve saklama

- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı hamur kalıntıları, yumuşak tüylü bir **bulaşık fırçasıyla** temizlenebilir. Fırın kalıpları **bulaşık makinesi için uygun değildir**.
- ▷ Fırın kalıplarını, üzerinde leke oluşmaması için duruladıktan hemen sonra kurutun.
- ▷ Depolamak için fırın kalıplarını yerden tasarruf edecek şekilde iç içe yerleştirebilirsiniz. Fırın kalıplarını kuru halde saklayın.



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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

Çok katlı pastalar



Ø yakl. 26 cm

Ø yakl. 29 cm

Ø yakl. 32 cm

Sete dahil olan fırın kalıplarını ayrı ayrı kullanabilir veya istediğiniz gibi kombine edebilirsiniz.

İlkbahara özgü 3 katlı Gugelhupf pasta

Malzemeler

Büyük fırın kalıbı için:

750 g yumuşak tereyağı
+ yağlamak için bir
miktar tereyağı

600 g ham şeker

3 paket burbon vanilya
şekeri

12 yumurta (M boyutu)

1050 g un (tip 550)

1/2 TK tuz

3 paket kabartma tozu

450 ml süt

Orta boy fırın kalıbı

İçin:

500 g yumuşak tereyağı
+ yağlamak için bir
miktar tereyağı

400 g ham şeker

8 yumurta (M boyutu)

700 g un (tip 550)

2 tutam tuz

2 paket kabartma tozu

300 ml süt

60 g kakao tozu

2 YK portakal likörü

Küçük fırın kalıbı için:

250 g yumuşak tereyağı
+ yağlamak için bir
miktar tereyağı

200 g ham şeker

1 paket burbon vanilya
şekeri

4 yumurta (M boyutu)

350 g un (tip 550)

1 tutam tuz

1 paket kabartma tozu

150 ml süt

Ayrıca (glazür ve süsleme için):

250 gr pudra şekeri

2 YK mürver ağacı çiçeği şurubu, 1 YK su

100 g kıyılmış Antep fıstığı

yenilebilir çiçekler (örn. mürver ağacı veya mavi kantaron çiçekleri)

Hazırlama süresi: yakl. 1 saat (artı pişirme ve soğutma süresi)

Hazırlanışı

Fırını önceden 180 °C'de üst/alt sıcaklık ayarında (160 °C turbo) ısıtın.

Fırın kalıplarının üçünü de bir miktar tereyağı ile yağlayın.

Büyük fırın kalıbı için yumuşak tereyağını ham şeker ve vanilya şekeri ile çok büyük bir kapta mikser ile şeker eriyene kadar karıştırın. Yavaş şekilde yumurtaları birer birer karıştırın ve karışımı beyaz köpük haline gelene kadar çırpın.

Sonra un, tuz, kabartma tozu ve sütü ilave edip karıştırın.

Öneri: Bunu daha kolay yapabilmek için miktarları iki kaseye bölebilir ve birbiri ardına hazırlayabilirsiniz.

Hamuru büyük fırın kalıbına dökün ve ortadaki ızgarada yakl. 75 dakika pişirin. Bir tahta şiş ile bir çubuk testi yapın. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa Gugelhupf bir tel rafın üzerinde soğumaya bırakılmalıdır.

Ardından **orta boy fırın kalıbı** malzemelerini büyük fırın kalıbının tarifinde belirtilen şekilde hamur haline getirin. Hamuru orta boy fırın kalıbına dökün ve orta rafta bir ızgarada yakl. 60 dakika pişirin. Başarılı bir çubuk testinden sonra kalıp içerisinde bir tel rafta soğumaya bırakın.

Küçük fırın kalıbı için malzemeleri önceden tarif edildiği şekilde karıştırın, hamuru fırın kalıbına dökün ve orta raftaki bir ızgara üzerinde yakl. 45 dakika pişirin. Başarılı bir çubuk testinden sonra kalıp içerisinde yine bir tel rafta soğumaya bırakın.

Soğutulmuş Gugelhupf'ları fırın kalıbından çıkarın ve sonra büyüklük sırasına göre bir servis tabağına üst üste yerleştirin.

Pastanın üstü için pudra şekerini mürver ağacı çiçeği şurubu ve 1 YK su ile karıştırın ve Gugelhupf kulesinin üzerine gezdirin.

Hemen ardından üzerine kıyılmış Antep fıstığı serpin ve servis yapmak için yenilebilir çiçeklerle süsleyin.

Lim ve krem peyniri şekerlemeli sulu havuçlu kek gugelhupf

Küçük kalıp için malzemeler (Ø yakl. 26 cm)

Hamur için:

- 600 g Havuç
- 1 işlenmemiş limon
- 150 g yumuşak tereyağı + yağlamak için bir miktar tereyağı
- 200 g ham şeker
- 1 paket burbon vanilya şekeri
- 8 yumurta (M boyutu)
- 600 g öğütülmüş badem
- 1 TK tarçın
- 1 tutam tuz
- 1/2 paket kabartma tozu

Şekerleme için:

- 50 g bütün fındıklar
- 20 g ham şeker
- 1 işlenmemiş lim
- 40 g yumuşak tereyağı
- 200 g Krem peynir
- 100 g pudra şekeri

Hazırlama süresi: yakl. 45 dakika (artı pişirme ve soğutma süresi)

Hazırlanışı

Fırını önceden 180 °C'de üst/alt sıcaklık ayarında (160 °C turbo) ısıtın.

Küçük Gugelhupf fırın kalıbını bir miktar tereyağı ile yağlayın.

Havuçları temizleyin, soyun ve ince rendeleysin. Limonu iyice yıkayın, kurulayın ve kabuğunu ince halde rendeleysin.

Hamur için yumuşak tereyağını ham şeker ve vanilya şekeri ile bir kaseye alın ve şeker eriyene kadar krema halinde karıştırın. Yumurtaları karıştırın ve köpük haline gelene kadar çırpın.

Daha sonra öğütülmüş badem, rendelenmiş havuç, limon, tarçın, tuz ve kabartma tozunu ilave edin.

Hamuru fırın kalıbına dökün ve orta raftaki bir ızgarada 45-60 dakika pişirin. Bir tahta şiş ile bir çubuk testi yapın. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa Gugelhupf bir tel rafın üzerinde kısa süre soğumaya bırakılmalıdır. Tabanları bir mutfak teline devirin ve tamamen soğumasını bekleyin.

Sos için fındıkları kalın halde ufalayın, ham şekeri yapışmaz bir tava içerisinde karamelize edin ve fındıkları ilave edin. Karışımı bir pişirme kağıdına dökün ve soğumaya bırakın.

Bu sırada limi sıcak şekilde yıkayın, kuru halde rendeleyin, kabuklarını ince rendeleyin ve suyunu sıkın. Bir kaptaki krem peynir, tereyağı ve pudra şekeri ile karıştırın. Şekerleme olarak havuçlu kekin üzerine sürün. Fındık krokanlarını kırın ve şekerlemenin üzerine serpin.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır