



# Yeniden kullanılabilir pişirme altlığı küçük bisküvi ruloları için

tr Ürün bilgisi

## Değerli Müşterimiz!

Mükemmel bir bisküvi rulosu elde etmek hiç bu kadar kolay olmamıştı: Hamuru sızdırmaz bir pişirme altlığı üzerinde pişirin, ardından istediğiniz iç malzemeyi sürün, yuvarlayın ve bitti!

Veya tariflerimizde yazdığı gibi bisküvi hamurunu ilk önce hafif nemli mutfak bezine yerleştirip, bisküvileri bez yardımıyla rulo yapıp bisküvileri tamamiyle soğutup, dikkatlice yeniden açın, iç malzemeyi sürün ve yeniden rulolayın. Bu özellikle, sıcak bisküvide erimeye yatkın olan kremalı iç malzemeler için tavsiye edilir.

Silikon malzemenin yapışmaz etkisi sayesinde bisküvi altlıktan kolayca çıkarılabilir. Un ile serpiştirmeye çoğunlukla gerek kalmaz.

Pişirme altlığını normal kurabiyelerde pişirme kağıdı yerine de kullanabilirsiniz.

Pişirme altlıkları +230 °C'ye kadar ısıya dayanıklıdır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Pişirirken iyi eğlenceler dileriz!

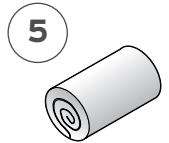
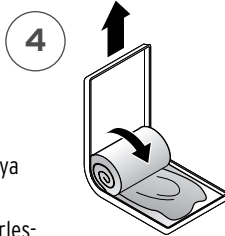
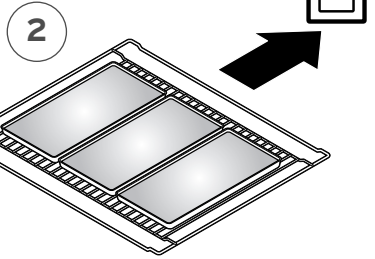
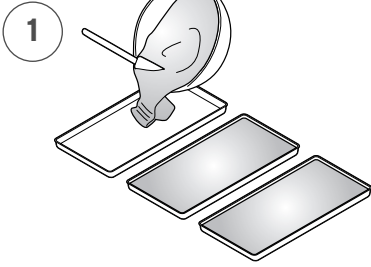
## Tchibo Ekibiniz



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

**Ürün numarası: 389 232**


Tchibo için özel olarak üretilmiştir:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)



Veya bisküvi hamurunu alternatif olarak tariflerimizdeki adım **3** ve **4** içerisinde açıklandığı gibi hazırlamaya devam edin:

1. Hafif nemli bir mutfak bezine yerleştirin.
2. Yuvarlayın ve soğumaya bırakın.
3. Tekrar açın ve iç malzemesini sürün.
4. Tekrar mutfak bezi yardımıyla yuvarlayın.

## Önemli Bilgiler

- Fırın kalıpları -30 °C ile maks. +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
- Pişirme altlıkları sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile pişirme altlıklarını tutun.
- Fırın kalıplarını asla açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
- Gıdaları pişirme altlığının üzerinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın. Fırın kalıpları bundan dolayı zarar görebilir.
- Pişirme altlıklarını, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Altlıklar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Pişirme altlıkları mikrodalga fırında ve derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Fırın kalıplarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler sağlığa zararlı olmayıp, pişirme altlıkların kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

## İlk kullanım öncesi

- ▷ Pişirme altlıkları sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Pişirme altlıkları ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- ▷ Ardından pişirme altlıklarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

## Kullanım önerileri

- ▷ Pişirme altlıkları hamuru doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▷ Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve hamuru doldurmadan önce pişirme altlıklarını bunun üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- ▷ Bisküviyi yuvarlamadan önce pişirme altlıkları sadece kısa süreli olarak ızgara demirinde soğumaya alın. Bisküvi hamuru aşırı soğursa, yuvarlama işlemi sırasında kolayca parçalanabilir.
- ▷ Pişirme altlığını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

---

## Tarifler

### Somon ve Rucolalı 3 mini bisküvi rulosu

- 1 TK altlık için ayçiçek yağı
- 200 g Krem peynir
- 3 yumurta (M boyutu)
- 2 TK yabancı turp
- 1 TK tuz
- 1 TK hardal
- 1 YK şeker
- 75 g krema
- 40 g un (tip 405)
- karabiber
- 20 g nişasta
- 1 tutam rucola
- 1 TK kabartma tozu
- 1 tutam dereotı
- 150 g füme somon dilimleri

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. 3 silikon pişirme altlığını yan yana bir fırın tepsisine yerleştirin ve biraz ayçiçek yağı dökün.
2. Yumurtaları ayırın. Yumurta akı ve tuzu el mikseri ile iyice çırpın ve sonraki kullanımına kadar soğutun.

3. İkinci bir kasede yumurta sarısını şeker ile birlikte sarı bir karışım oluşana dek çırpın. Üzerine un, gıda nişastası ve kabartma tozu ekleyin ve karıştırın. Son olarak yumurta akı karışımını çırpıcı ile karıştırın ve hamuru eş miktarda üç altlığa bölüştürün. Fırının orta rafında yakl. 8-10 dakika pişirin.
4. Bu esnada üç mutfak bezini çalıştığınız alana yerleştirin ve hafif su serpin.
5. Hazır olan mutfak plakalarını fırından çıkarıp her birini bir mutfak bezine yerleştirin ve 30 saniye sonra pişirme altlıklarını dikkatlice çekin. Bisküvileri mutfak bezi yardımıyla uzun kenarlarından rulolayın ve tamamıyla soğumasını bekleyin.
6. Dolgu için krem peynir, yabani turp ve hamuru iyice karıştırın. Kremayı el mikseri ile çırpın, krem peynir karışımına ekleyin ve hepsine karabiber ekleyin. Rucola ve dereotunu ayıklayın, yıkayın ve kuruyacak biçimde sallayın. Dereotu uçlarını koparıp doğrayın.
7. Soğuma işleminden sonra bisküvilerin rulosunu dikkatlice açın, üzerine rucola, füme somonu ekleyin ve üzerine taze krem peyniri sürün. Hepsini tekrar rulolayın ve doğranmış dereotu ile süsleyin.

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

### **Çilek ve mürver dutlu 3 mini bisküvi rulosu**

- Altlık için 1 TK ayçiçek yağı
- 3 yumurta (M boyutu)
- 1 tutam tuz
- 120 g toz beyaz şeker
- 20 g Un (tip 405)
- 20 g nişasta
- 20 g pişirme kakaosu
- 1 TK kabartma tozu
- 200 g çilek
- 50 g bitter çikolata
- 200 g krema
- 1 paket krema sertleştiricisi
- 2 YK mürver yaprağı şurubu
- Süsleme için 3 YK pudra şekeri

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. 3 silikon pişirme altlığını yan yana bir fırın tepsisine yerleştirin ve biraz ayçiçek yağı dökün.
2. Yumurtaları ayırın. Yumurta akı ve tuzu el mikseri ile iyice çırpın ve sonraki kullanımına kadar soğutun.
3. İkinci bir kasede yumurta sarısını şeker ile birlikte sarı bir karışım oluşana dek çırpın. Üzerine un, gıda nişastası, kakao ve kabartma tozu ekleyin ve karıştırın. Son olarak yumurta akı karışımını çırpıcı ile karıştırın ve hamuru eş miktarda üç altlığa bölüştürün. Fırının orta rafında yakl. 8-10 dakika pişirin.
4. Bu esnada 3 mutfak bezini çalıştığınız alana yerleştirin ve su serpin.
5. Hazır olan mutfak plakalarını fırından çıkarıp her birini bir mutfak bezine yerleştirin ve 30 saniye sonra pişirme altlıklarını dikkatlice çekin. Bisküvileri mutfak bezi yardımıyla uzun kenarlarından rulolayın ve tamamıyla soğumasını bekleyin.
6. Bu esnada iç malzeme için çilekleri yıkayın, temizleyin ve küçük parçalara bölün. Çikolatayı küçük parçalara bölün ve takviye kremayı el mikseri ile çırpın. Mürver yaprağı şurubunu, çilek dilimlerini ve çikolata parçalarını kremaya ekleyin.
7. Soğuyan bisküvi hamurunun rulosunu açın, çilek-çikolata-krema sürün ve dikkatlice tekrar rulolayın. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.

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

---

Tarifler: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır