



tr Ürün bilgisi ve tarif

Kalp Silikon Fırın Kalıbı

Değerli Müşterimiz!

Bu silikon fırın kalıbında eş zamanlı dört farklı kalpli kek pişirebilirsiniz. Veya bir tarifi dört küçük keke ayırarak dilediğiniz gibi dekore edebilirsiniz.

Silikon pişirme kabı gıdalar için uygundur, meyve asitlerine karşı, çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara karşı dayanıklı olup şeklini kaybetmez, erimez ve ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Piştirirken iyi eğlenceler ve başarılar dileriz!

Tchibo Ekibiniz

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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





Ürün numarası:

384 961



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

-  Fırın kalıbı -30 °C ila +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Pişirme kalıbı derin dondurucuda da kullanılabilir.
-  Pişirme kalıbını sıcak fırında veya mikro dalgada kullanıyorsanız, mutlaka fırın eldiveni vb. ile tutun.
-   Pişirme kalıbını açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
-  Pişirme kalıbının çukurları içinde gıdaları kesmeyin ve içerisinde sivri veya keskin nesnelere kullanmayın.
Fırın kalıbı bundan dolayı zarar görebilir.
- Fırın kalıbını, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Fırın kalıbı, bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıbın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıbın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi fırın kalıbın malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

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

Kullanım

- ▷ Fırın kalıbın çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▷ Gerekirse fırın kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın. Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:
 - ... İlk kullanımdan önce,
 - ... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
 - ... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- ▷ Fırın telini fırından çıkarın ve fırın kalıbın içini doldurmadan önce kalıpları telin üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- ▷ Pişmiş keki çukurlardan çözmeden önce fırın kalıbını yakl. 5 dakika ızgara demirinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile silikon çukurlar arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Gateau au chocolat

Farklı soslu 4 küçük kek için malzemeler

Hamur için:

- 240 gr Blok çikolata
- 120 gr yumuşak tereyağı
- 140 gr şeker
- 4 yumurta
- 1 YK süt
- 6 tepeleme YK un
- Kalıp için biraz yağ

Sos varyasyonları:

- biraz pudra şekeri; örn. frenk üzümü
vişne, böğürtlen gibi meyveler
- biraz kakao tozu, elma kompostosu,
nar tanecikleri
- biraz kuvertür, portakal dilimleri
- birkaç öğütülmüş ceviz veya badem

Hazırlanışı

- Çikolatayı yavaşça benmari usulü eritin.
- Yumurtaları ayırın, yumurta akını çırpın ve soğutun.
- Yumurta sarısı, süt, un ve şekeri karıştırın.
- Eriyen çikolatayı kıvamı dengelenene kadar kısaca karıştırın. Sonrasında yumurta sarısı karışımına ekleyin ve sonrasında çırpılmış yumurta akını ekleyin.
- Fırın kalıbının boşluklarını hafifçe yağlayın.
- Hamuru yerleştirin ve fırında 175 °C'de yakl. 40 dakika üst/alt ısıtmalı pişirin. Sonrasında soğutun ve küçük kekleri çukurlardan çıkarın.
- Her küçük keki dilediğiniz şekilde dekore edin:
 - Pudra şekeri serpin ve meyveler ile süsleyin
 - Kakao tozu serpin ve komposto ile nar tanecikleri ile süsleyin
 - Kuvertür eritin, kekin üzerine dökün ve portakal dilimleri ile süsleyin
 - Öğütülmüş ceviz veya badem ile süsleyin