



(tr) Ürün bilgileri ve tarifler

Silikon pişirme altlığı

Değerli Müşterimiz!

Bu silikon pişirme altlığıyla kolayca ve hızlıca hamurlu küçük elma halkaları, çörekler, donut veya lokma pişirebilirsiniz.

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







Pişirirken iyi eğlenceler ve başarılar dileriz!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

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

İlk kullanım öncesi

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

Kullanım

- ▷ Pişirme altlığın çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▷ Gerekirse pişirme altlığın 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 pişirme altlığın içini doldurmadan önce kalıpları telin üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- ▷ Pişmiş keki çukurlardan çözmeden önce pişirme altlığı yakl. 5 dakika ızgara demirinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile silikon çukurlar arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Pişirme altlığını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Tchibo için özel
olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr

Ürün numarası: 381 367

Hamurlu halka elma dilimleri

Malzemeler (6 adet için)

130 ml süt

2 YK sıvı tereyağı

50 gr un

1 bıçak ucu kabartma tozu

1 yumurta beyazı

1 yumurta sarısı

1 YK vanilya şekeri

2 elma (rn. elstar)

Tarçın ve şeker karışımı:

20 gr şeker ve 1/2 TK tarçın

Hazırlanışı

1. Fırını nceden 200 °C'de turbo (220 °C st/alt sıcaklık ayarında) ısıtın. Sütü, sıvı haldeki tereyağını ve yumurta sarısını karıştırın.
2. Unu kabartma tozu ile karıştırın, hamura yavaş yavaş ekleyin ve iyice karıştırın. Sonra hamuru 1/2 saat dinlendirin.
3. Bu esnada yumurta aklarını vanilya şekeri ile sertleşinceye kadar çırpın ve sonra dikkatlice hamura karıştırın.
4. Elmaların kabuklarını soyun ve çekirdekli bölümünü çıkarın. 0,7 ila 1,0 cm kadar kalınlıkta dilimleyin.
5. Pişirme altlığının çukurlarını iyice yağlayın ve un serpin.
6. Her bir çukura ince bir hamur tabakası dkn, daha sonra elma halkalarını üzerine yerleştirin ve hamurun geri kalan kısmını, elma halkaları tamamen kaplanacak şekilde üzerine dökün.
7. Keki, altın rengi oluncaya kadar fırında yakl. 20 dakika pişirin.
8. Hazır kekleri yuvarlamak için küçük bir kapta şeker ve tarçını karıştırıp bir kenara alın. Pişmiş elmalı halkaları soğduktan sonra pişirme altlığının çukurlarından çıkarın ve tarçınlı şeker karışımında yuvarlayın.

Çörekler

Malzemeler (6 adet için)

150 gr un

1 TK kuru maya

1 YK ayçiçeği yağı

1/2 TK tuz

90 ml su

2 YK susam, haşhaş tohumu

veya ayçekerdeği

Hazırlanışı

1. Unu bir büyük kabın içine koyun ve ortasına bir çukur hazırlayın. Mayayı çukura katın. Sonra tuzu, ayçiçek yağını ve suyu ekleyin ve hepsini pürüzsüz bir hamur haline getirin.
2. Pişirme altlığının çukurlarını iyice yağlayın ve un serpin.
3. Hamuru 6 eşit büyüklükte toplar haline getirin. Her topun ortasına bir delik açın, halka oluşturmak üzere çekerek ayırın ve pişirme altlığının çukurlarına yerleştirin.
4. İsteğe göre susam, ay çekirdeği veya haşhaş tohumu serpin. Sonra pişirme altlığındaki hamuru, ılık bir yerde üstü örtülü şekilde 1 saat kabarmaya bırakın. Fırını önceden 200 °C'de turbo (220 °C üst/alt sıcaklık ayarında) ısıtın.
5. Çörekler altın sarısı olana kadar fırında yakl. 15 dakika pişirin.