



Gül-Gugelhupf kalıbı

 Ürün bilgisi ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Silikon malzemenin yapışmaz etkisi sayesinde kek kalıptan kolayca çıkarılabilir. Yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

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

Önemli bilgiler

-  +230°C
-30°C Fırın kalıbı -30 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-  Fırın kalıbını sıcak fırında veya mikro dalgada kullanıyorsanız, kalıbı ellerken mutlaka fırın eldiveni vb. ile tutun.

-   Pişirme kalıbını açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
-  Gıdaları fırın kalıbının üzerinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler 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 kalıbı mikro dalgada ve derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- 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 kısaltılabilir. 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. Gugelhupf kalıbını ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
 - Ardından fırın kalıbını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
-

Kullanım önerileri

- Gugelhup kalıbı hamuru doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
 - Fırın kalıbını gerekirse 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.
 - Fırındaki ızgara telini çıkarın ve hamuru doldurmadan önce fırın kalıbını bunun üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
 - Pişmiş keki fırın kalıbından çözmeden önce fırın kalıbını yakl. 5 dakika ızgara telinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
-

- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanı-
mın ardından temizleyin, çünkü hamur
artıkları en iyi bu şekilde özölür.

Ahududu-Göl-Gugelhupf



Malzemeler

Hamur için:

- 150 gr ahududu, derin dondurulmuş
- 200 gr şeker
- 200 gr yumuşak tereyağı
- 1 tutam tuz
- 4 yumurta
- 300 gr un
- 2 TK kabartma tozu

- 100 ml süt
- 50 ml gl suyu, alternatif olarak süt

Süsleme için:

- 60 gr beyaz ikolata
- Pembe gıda boyası jeli
- Alternatif olarak pembe çikolata (gıda boyası gerekli değildir)
- Gl yaprakları

Hazırlama süresi: yakl. 20 dakika
(artı yakl. 45 - 50 dakika pişme süresi)

Hazırlanışı

1. Fırını nceden 180 °C st/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Kalıbı soğuk suyla durulayın ve damlalarını akıtın.
2. **Hamur için** tereyağını, şeker ve tuzu yaklaşık 5 dakika çırpın.
3. Yumurtaları sırayla yaklaşık 1/2 dakika çırpın.
4. Un ve kabartma tozunu karıştırın.
5. Ahududuları 1 YK un karışımıyla karıştırın, böylelikle ahududular tamamen dibe kmez.
6. Kalan un karışımını süt ve gl suyu ile karıştırmak tereyağı karışımına ilave edin.
7. Ahududuları ekleyin. Hamuru kalıba doldurun ve düzleştirin.

8. Önceden ısıtılmış fırında altın sarısı oluncaya kadar 45 - 50 dakika pişirin. Çubuk testi ile bisküvinin pişip pişmediğini kontrol edin. Gerekirse pişme süresini birkaç dakika uzatabilirsiniz.
9. Gugelhupf kalıbı fırından çıkarın ve bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.
10. Kalıptan çıkarın.
11. **Süsleme için** çikolatayı ince doğrayın ve sıcak bir su banyosunda eritin. Gıda boyası jeli ile pembeye boyayın ve Gugelhupf'a dairesel olarak uygulayın.
12. Gül yapraklarıyla süsleyin ve servis edin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2021 EMF Verlag GmbH
Tüm haklar saklıdır

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

Ürün numarası: 605 976
