Tchibo

Mini fırın kalıpları

(tr) **Ürün bilgisi ve Tarifler**

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

Ürün numarası: 722 941

Yapışmaz kaplama

- ▷ Yapışmaz kaplamayı korumak için temizlik veya pişirme sırasında keskin veya sivri nesneler kullanmayın. Keki kalıpların içinde 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 temizleme ardından hemen kurulayın.
  Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kullanım

- ▷ **Fırın kalıplarını sadece fırın eldiveni veya benzeri şeylerle tutun.** Kalıbı her zaman sıcağa dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- ▷ Kullanmadan önce fırın kalıplarını bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Mini kelepçeli kek kalıbı için pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- ▷ Gerektiğinde, ızgara üzerinde veya tepside fırına sürmeden önce mini kelepçeli kek kalıbının altına pişirme kağıdı serin. Böylece hamur taşsa bile fırınınız temiz kalır.
- ▷ Keki kalıptan çıkarmadan önce keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sabitleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.

Temizleme

▷ Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.

▷ Mümkünse, fırın kalıplarını kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı hamur kalıntıları, yumuşak kıllı bir bulaşık fırçasıyla aralıklardan temizlenebilir.

▷ Lekelerin oluşmasını önlemek için tüm parçaları temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın kalıbını kuru halde saklayın.

- Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kelepçeli kek kalıbı için tarif: Gateau au chocolat

Malzemeler

60 gr blok çikolata

1 yumurta

30 gr yumuşak tereyağı

1 çorba kaşığı süt

35 gr şeker

2 çorba kaşığı un

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın
2. Çikolatayı yavaşça benmari usulü eritin.
3. Yumurtayı ayırın, yumurta akını çırpın ve soğutun.
4. Yumurta sarısı, süt, un ve şekeri karıştırın.
5. Eriyen çikolatayı kıvamı dengelenene kadar kısaca karıştırın. Ardından yumurta sarısı içeren karışım ile hamurla karıştırın ve son olarak çırpılmış yumurta beyazını ekleyin.
6. Kelepçeli fırın kalıbını sıcak suyla çalkalayın ve hafifçe yağlayın.
7. Hamuru yerleştirin ve fırında 180 °C'de yakl. 40 dakika üst/alt ısıtmalı pişirin. Ardından soğumaya bırakın.

Gugelhupf kalıbı için tarif: Çikolata soslu mermer kek

Malzemeler

50 gr yumuşak tereyağı

40 gr şeker

1 TK vanilya şekeri

1 tutam tuz

1 yumurta

50 gr un

1/2 TK kabartma tozu

3 YK süt

1 1/2 TK kabartma kakao + 1 TK şeker

Glazür için: 30 gr bitter çikolata kaplama

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın. Gugelhupf kalıbını hafif yağlayın.
2. Yumuşak tereyağını şeker, vanilya şekeri ve tuz ile kremamsı kıvama gelene kadar karıştırın. Ardından yumurtayı ilave edin.
3. Unu kabartma tozuyla birlikte karıştırın ve 2 yemek kaşığı sütle karıştırın. Tereyağı ve şeker karışımına ekleyin ve birbiri ile karıştırın.
4. Hamurun yarısını bir kaba alın. Kakaoyu 1 çay kaşığı şeker ve 1 çorba kaşığı süt ile karıştırın ve hamurun yarısına ekleyin.
5. Açık renkli hamurun yarısını fırın kabına dökün ve üzerini düz hale getirin.
6. Ardından koyu renkli hamurun yarısını üzerine dökün ve onu da düz hale getirin.
7. İşlemi tekrarlayın ve ardından mermer deseni oluşturmak için bir çatalla daireler çizin. Son olarak yüzeyi düzeltin.
8. Keki fırında 180 °C'de yakl. 30 dakika üst/alt ısıtmalı pişirin. Soğumaya bırakın ve sonra dikkatlice kalıptan çıkarın.
9. Glazür için için kuvertürü kabaca doğrayın ve benmari usulü yavaşça eritin.
10. Bitter çikolata glazesini kekin üzerine dökün ve eşit şekilde yayın. Yakl. 30 dakika sertleşmeye bırakın.