

# Küçük çam ağacı şekilli silikon pişirme kalıbı

 Ürün bilgisi ve tarif

Silikon küçük çam ağacı şekilli pişirme kalıbı çok esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede hazır olan küçük kekler kolayca çıkar.

Silikon pişirme kalıbı gıdaları saklamaya uygundur, sıcak ve soğuğa dayanıklıdır, şeklini korur, sızdırmazdır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## Önemli bilgiler

-   $+200^{\circ}\text{C}$   
 $-20^{\circ}\text{C}$  Fırın kabı  $-20^{\circ}\text{C}$  ile  $+200^{\circ}\text{C}$  arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
-  Pişirme kalıbı fırın ya da derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!  
Ayrıca fırın üreticinizin tavsiyelerine de uyun.
-  **Pişirme kalıbı fırında kullanıldığında çok sıcak olur!**  
Yanma tehlikesi vardır. Sıcak pişirme kalıbına sadece fırın eldiveni vs. ile dokununuz.
-  Fırın kabında hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesneler kullanmayın. Fırın kabı bu şekilde zarar görür.

-   Pişirme kalıbını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
-  Fırın kabı bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Fakat 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.
- Kalıbın malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

### **İlk kullanımdan önce**

- Fırın kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri veya sivri nesneler kullanılmamalıdır.
- Ardından kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

### **Kullanım**

- Pişirme kabının çukurlarını doldurmadan önce her zaman soğuk su ile durulayın.
- Gerekirse çukurları bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.  
Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:  
... İlk kullanımdan önce,  
... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,  
... yağsız (örn. bisküvi hamuru) veya çok ağır ya da çok nemli hamurları işlerken.

- Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve kalıbı doldurmadan önce bunun üzerine yerleştirin. Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
  - Pişmiş küçük keki fırın kalıbından çıkarmadan önce pişirme kalıbını yakl. 10 dakika ızgara demirinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve küçük kek ile pişirme kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
  - Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.
- 

## **Elmalı ve cevizli çam ağacı şekilli küçük kekler**

### **Malzemeler (8 adet için)**

- 225 gr un
- 1 1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 100 gr şeker kamışı şekeri
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- tercihe bağlı 1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 75 gr tereyağı
- 4 yumurta (boyut M)
- 200 ml yağlı süt
- 2 küçük elma
- 75 g ceviz

### **Ayrıca:**

- Bölmeleri yağlamak için tereyağı

Hazırlama süresi: yakl. 30 dakika  
(artı yakl. 25 dakika pişme süresi)

## Hazırlanışı

1. Fırını önceden 190 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıttın. Pişirme kalıbının çam ağacı şekilli girintilerini ince bir tabaka tereyağıyla yağlayın.
2. Küçük kekler için unu, kabartma tozunu, tuzu, şekeri ve tarçını büyük bir kasede iyice karıştırın. Tereyağını eritin ve ikinci bir kaptaki yumurtaları çırpma teli ile iyice karıştırın. Yağlı sütü ekleyip hepsini bir defa daha karıştırın. Ardından tercihe bağlı olarak daha fazla tat katmak için akçaağaç şurubu ekleyin.
3. Sıvı karışımı kuru karışıma dökün ve kuru yerler kalmayıncaya kadar tümünü bir kepçeyle iyice karıştırın.
4. Elmaları soyup dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve elma parçalarını küp halinde doğrayın. Cevizleri büyük parçalar halinde ufalayın. Hamura elma parçalarını ve cevizleri ekleyin ve kısaca karıştırın. Hamuru bölmelere eşit şekilde yayın.
5. Pişirme kalıbını önceden ısıtılmış fırına koyun ve küçük kekleri altın sarısı olana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Kürdanla küçük keklerin iyice pişip pişmediğini kontrol edin. Küçük kekler henüz tam olarak pişmemişse alüminyum folyoyla gevşek bir şekilde üstünü kapatın ve pişirme süresini birkaç dakika daha uzatın.
6. Pişen küçük kekleri dikkatlice kalıptan çıkarın ve bir pişirme teli üzerinde tam olarak soğumaya bırakın. Küçük kekler hava geçirmez bir pakette 2 gün kadar taze kalır.