

Vanilyalı ay çöreği kalıbı

Değerli Müşterimiz!

Mükemmel şekillendirilmiş vanilyalı ay çöreklerini pişirmek hiç bu kadar kolay olmamıştı!

Silikondan üretilmiş iki kalıp son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Böylelikle pişmiş vanilyalı ay kurabiyeleri kolayca kalıptan çıkarılabilir - genel olarak bir yağlama yapmak gerekmez.

Kullanışlı hamur spatulası ile hamuru sorunsuz ve eşit bir şekilde, yapış yapış olmamış ellerle, pişirme çukurlarının içine sürebilirsiniz.

Kalıplar gıda maddesine uygundur, +200 °C'ye kadar ısıya dayanıklı ve sızdırmazdır, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Piştirirken iyi eğlenceler dileriz!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

-  Fırın kalıpları -20 °C ile maks. +200 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
- Fırın kalıpları derin dondurucu kullanımlar için uygundur (örneğin: buz kalıpları yapmak için). Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Hamur spatulası ısıya dayanıklı değildir ve fırında kullanılmamalıdır.
-  Fırın kalıplarını sıcak bir fırında kullanıyorsanız, kalıpları fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile tutun.
-   Fırın kalıplarını asla açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
-  Kalıpların çukurları içinde gıdaları kesmeyin ve içerisinde sivri veya keskin nesneler kullanmayın.
Fırın kalıpları bundan dolayı zarar görebilir.
- Kalıpları ve hamur spatulasını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Kalıplar ve hamur spatulası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

Fırın kalıplarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler, sağlığa zararlı olmayıp ürünün kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

İlk kullanımdan önce

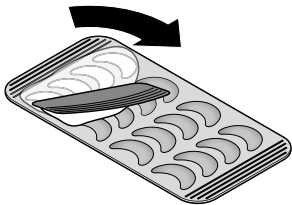
- ▷ Kalıpları ve hamur spatulasını sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Kalıpları ve hamur spatulasını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- ▷ Ardından her iki kalıbın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

Kullanım

- ▷ Kalıpların çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▷ Gerekirse kalıpların çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
Bir yağlama işlemi şu durumlarda gereklidir:
 - ... ilk kullanımdan önce,
 - ... bulaşık makinesinde yıkadıktan sonra,
 - ... yağ içermeyen (örn. bisküvi hamuru) veya çok ağır hamurlarda.
- ▷ Rahat taşıyabilmek için gerekirse doldurulmuş kalıpları fırın teli ya da fırın tepsisinin üzerine koyun.
- ▷ Ay kurabiyeleri çukurlardan çıkartmadan önce, kalıpları yaklaşık 5 dakika fırın ızgarası üzerinde soğutun. Bu süre içerisinde pişen hamur sertleşir ve ay kurabiyeleri ve pişirme kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Kalıpları mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

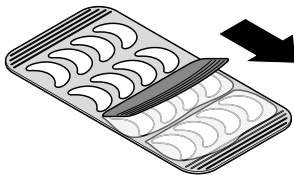
1

Hamuru çukurların içine yayın.



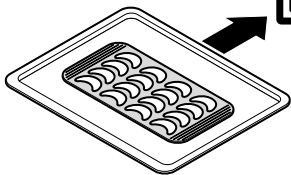
2

Arta kalan hamuru çıkartın.



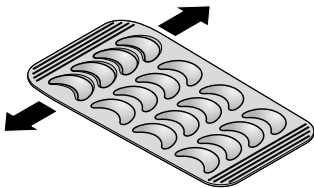
3

Pişirin.

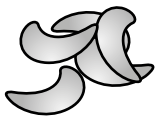


4

Çıkarın.



5



Ay çöreklerini şekere batırın
ya da şeker serpiştirin.

Vanilyalı ay kurabiyeleri

Yaklaşık 64 adet için malzemeler

420 gr un	1 vanilya kabuğunun özü
1/2 TK kabartma tozu	Ay kurabiyelerin üzerine
110 gr şeker	dökmek için:
1 tutam tuz	150 gr şeker
1 yumurta	1 paket vanilya şekeri
200 gr yumuşak tereyağı	

Hazırlanışı

1. Unu ve kabartma tozunu bir karıştırma kabına eleyin.
2. 110 gr şeker, tuz, yumurta, tereyağı ve vanilya özünü ilave edin.
Tüm malzemeyi yoğurarak hamur haline getirin.
3. Fırını önceden 155 °C (turbo) veya 175 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) ısınmaya bırakın.
4. Pişirme matların çukurlarına biraz un serpiştirin. Sonradan hamuru porsiyonlar halinde hamur spatulası ile ay kurabiyelerinin çukurlarına, çukurlar komple dolacak şekilde sürün.
Sonunda taşan hamuru hamur spatulası ile üzerinden geçerek dikkatlice pişirme matlarından alın.
5. Kalıpları önceden ısıtılmış fırına (orta raf) koyun ve yaklaşık 20 dakika pişirin. Kurabiyeleri izleyin, sadece kenarları kızarmalıdır!
6. Kalıpları fırından çıkarın ve kurabiyeleri yakl. 5 dakika dinlenmeye bırakın.
7. Kalan şekeri ve vanilya şekerini birbirine karıştırın.

8. Ardından kurabiyeleri çıkarmak için dikkatlice kalıpların kenarlarından çekin. Kurabiyeleri dikkatlice çıkarın, şekerli karışıma bulayın ve fırın teli üzerinde soğumaya bırakın.

Öneri: Eğer kurabiyeler çıkmıyorsa veya çıkarma sırasında kırılıyorsa, kör bir bıçakla kenarları boyunca ayırmaya çalışın.



Pişirme matların malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

Ürün numarası: 711 190

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.com.tr