



Fırın tepsisi

 Ürün bilgisi ve tarifler

Değerli Müşterimiz!

Yeni fırın tepsiniz ile lezzetli kekler pişirebilirsiniz. Pişirme sonrasında fırın tepsisini taşıma kapağı ile kapatabilirsiniz. Bu sayede kekinizi kolayca saklayabilir ya da bir pikniğe, çocuğunuzun okul şenliğine veya benzer bir aktiviteye kekinizin ezilmeden veya ufalanmadan götürülmesini sağlayabilirsiniz.

Fırın tepsinizi hemen denemeniz için bu kılavuzda iki adet lezzetli tarif bulabilirsiniz.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr

Ürün numarası: 374 510

Yapışmaz kaplama

Fırın tepsisi, yapışmazlık özelliği olan bir kaplama ile kaplanmıştır.

- Tabakanın korunması için pişirme, pişirilenleri kesme veya tepsiyi temizleme sırasında keskin kenarlı veya sivri uçlu nesneler kullanmayın, pişirdiklerinizi tepsi içinde kesmeyin.

İlk kullanım öncesi

- Fırın tepsisini ve taşıma kapağını ilk kullanımdan önce sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Lekelerin oluşmasını önlemek için iki parçayı temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın tepsisi ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir!

Kullanım

- **Sıcak tepsiyi fırından çıkarırken dikkatli olun.**
Her seferinde mutlaka fırın eldiveni kullanın.
Tepsiyi, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- Fırın tepsisini, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz ya da fırın kağıdı kullanın.
- Fırın tepsisini ve taşıma kapağını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, aksi takdirde hamur kalıntıları zor temizlenir. Fırın tepsisini ve taşıma kapağını yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve kuru halde saklayın.
- Fırın tepsisi ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir!

Taşıma kapağı

- **Fırın tepsisini asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!**
- Taşıma kapağını fırın tepsisinin üzerine yerleştirmeden önce pişirdiklerinizin soğumasını bekleyin.

Taşıma kapağını çıkarma

- Kilitleri yana doğru çıkarın ve taşıma kapağını çıkarın.

Taşıma kapağını yerleştirme

- Kilitlerin taşıma kapağından dışarı çıkarılmış olmasına dikkat edin.
- Taşıma kapağını fırın tepsisinin üzerine yerleştirin.
- Kilitleri tamamen içeri itin. Kilitler duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır!

Taşıma

- Fırın tepsisini tutup kaldırmadan önce taşıma kapağının fırın tepsisi üzerine doğru yerleşmiş olmasından emin olun.
- Taşıma kapağın tutamaklarını yukarı katlayın, hepsi bu kadar!

Tereyağlı kek

1 Fırın tepsisi için malzemeler (20 parça kek)

Hazırlanışı 45 dak. | Dinlenme 1 saat 15 dak. | Pişirme 25 dak.

Kek dilimi başına yakl. 305 kcal, 5 gr protein, 18 gr yağ, 30 gr karbonhidrat

Hamur için:

500 gr un
1 küp maya (42 g)
250 ml ılık süt
50 gr şeker
50 gr yumuşak tereyağ
1 TK rendelenmiş limon kabuğu
1 tutam tuz
İşlemek için biraz un
Fırın tepsisini yağlamak için biraz tereyağ

Kaplaması için

250 gr soğuk tereyağ
200 gr badem parçaları
150 gr şeker
1 TK tarçın

Hazırlanışı

1. Hamur için unu bir kaba dökün, ortasında bir çukur oluşturun. Mayayı içine ufalayın, biraz süt ilave edin, 1 tatlı kaşığı şeker ve kenardaki undan biraz ekleyerek karıştırın. Karışımın üzerine örtterek sıcak bir ortamda 15 dakika mayalanmasını bekleyin.
2. Kalan sütü, şekeri, tereyağı parçacıklarını, limon kabuğunu ve tuzu mayalanan hamura ekleyin. Karışımı önce el mikserinin hamur yoğurma ucu ile ardından da ellerinizle düz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun içindeki hava kabarcıkları çıkıncaya ve karıştırma kabından çözülünceye kadar kuvvetlice yoğurun. Hamuru yakl. 45 dakika sıcak bir ortamda iki kat hacme erişinceye kadar bekletin.
3. Mayalanan hamuru kuvvetlice yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın.

Hamuru, un ile kapladığınız tezgahın üzerinde açın ve tepsiyeye yerleştirin.

İpucu: Hamuru açmadan önce 5 dakika dinlendirin, bu sayede fırın tepsisinde hamur çekmez.

Hamurun kenarını biraz kalınlaştırın. İlave olarak 10 dakika daha hamurun mayalanmasını bekleyin. Fırını önceden 200 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C (turbo) ısınmaya bırakın.

4. Keki üzerindeki kaplama için tereyağını küçük parçalara kesin. İki parmağınızla hamurun üst yüzeyine çukurlar açın ve her çukura bir parça tereyağ yerleştirin. Badem dilimlerini eşit şekilde hamurun üzerine dağıtın. Şeker ve tarçını karıştırın ve üzerine serpin. Keki fırında (orta kademe) 20-25 dak. pişirin.

Vişneli ve ekşi kremalı kek

1 Fırın tepsisi için malzemeler (16 parça kek)

Hazırlanışı 45 dak. | Pişirme 30 dak.

Kek dilimi başına yakl. 325 kcal, 6 gr protein, 19 gr yağ, 33 gr karbonhidrat

Hamur için:

300 gr	un
3 TK	kabartma tozu
150 gr	az yağlı labne peyniri
75 gr	şeker
1 tutam	tuz
6 YK	süt
6 YK	sıvı yağ

Fırın tepsisini yağlamak için
biraz tereyağ

Kaplaması için

750 gr	vişne
2	yumurta
125 gr	şeker
1 paket	vanilya şekeri
800 gr	ekşi krema
2 YK	limon suyu
1 TK	rendelenmiş limon kabuğu
4 YK	üzerine serpmek için ince uzun şeritler halinde kesilmiş badem parçaları

Hazırlanışı

1. Fırın tepsisini yağlayın. Hamur için un ve kabartma tozunu bir kabin içinde karıştırın. Az yağlı labne peyniri, şeker, tuz, süt ve sıvı yağ ilave edin ve hepsini el mikserinin hamur yoğurma ucu ile yoğurun. Hamuru fırın tepsisi üzerine yayın.
2. Kaplama için vişneleri yıkayın, suyunu akıtın ve çekirdeklerini ayırın. Fırını önceden 200 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C (turbo) ısınmaya bırakın.
3. Yumurta, şeker ve vanilyayı köpürterek karıştırın, ardından ekşi kremayı, limon suyunu ve kabuğunu içine karıştırın. Ekşi kremayı hamurun üzerine sürün. vişne ve badem parçalarını da üzerine serpiştirin. Keki fırında (orta kademe) yakl. 30 dak. pişirin. Servis etmeden önce soğumaya bırakın.

Bilmeniz gerekenler

Labne peynirli-yagli hamurunuz merdaneye çok yapıyorsa labne peyniriniz çok ıslaktır: Piyasada satılan labne peynirleri üreticisine göre farklı ıslaklıkta olabilir. Bu yüzden peyniri karışımda kullanmadan önce süzün ve olası mevcut suyunu akıtın. Bu sayede - eğer mevcutsa - fazladan olan suyu akıtmış olursunuz.

Yüksek besin değerli alternatif

Hamur için ince çekilmiş buğday unu veya esmer tam buğday unu kullanın, beyaz şeker yerine esmer şeker kullanın, ve ekşi kremanın içine vanilya yerine 1 1/2 - 2 tutam çekilmiş Bourbon vanilya (organik ürün satılan yerlerde satılır) katın.