



3 katlı fırın kalıbı



Ürün bilgisi ve tarifler

Ürün numarası: 389 233

Değerli Müşterimiz!

Yeni fırın kabınız yaratıcı kat kat pastalar ve tatlılar yapmak için idealdir. Çıkarılabilir halkalar kalıptan mükemmel bir şekilde ayrılmayı sağlar ve pastayı katmanlar halinde kesmeyi kolaylaştırır.

Pişirme kalıbı gıdaları saklamaya uygundur, sıcak ve soğuğa dayanıklıdır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir. Hem servis tabağına hem de halkalara yerleştirilmiş metal sayesinde, form bakımından sabittir ve bir plaka olmadan kullanılabilir.

Afiyet olsun.

Tchibo Ekibiniz

Önemli Bilgiler

- Fırın kabı -30 °C ile +230 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Fırın kabı sadece fırın, buzdolabı veya derin dondurucu için uygundur. Mikrodalga fırında kullanıma uygun değildir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Ayrıca fırın üreticinizin tavsiyelerine de uyun.
- Fırın kabında hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesneler kullanmayın. Fırın kabı bu şekilde zarar görür.
- Fırın kabını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.

- Sıcak fırın kabına sadece tutacak fırın bezi vs. ile dokunun.
- Fırın kabını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
Fırın kabı bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin. Fırın kabını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.
- Fırın kabının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir.
Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kabının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Hamurun kabarmasıyla pişirme işlemi sırasında halkalar yükseltilebilir, böylece istisnai durumlarda, diğer fırın kaplarında olduğu gibi bir miktar hamur taşabilir.
Bu yüzden her kullanımdan önce fırın kabının içini yağlayın, çok akışkan hamur doldurmayın ve fırına koyarken fırın kabının altına bir tepsi yerleştirin.
- Halkaları kekten çıkarmadan önce keki ızgara teli üzerinde yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve hazırlanan yiyecek ile fırın kabı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Yiyeceklerin yapışması halinde lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanılabilirsiniz.
- Halkaları ve servis tabağını kuru ve parçalarına ayrılmış şekilde saklayın.

Çilek tiramisu katlı pasta

Yakl. 8 parça için

Hazırlanışı: yakl. 45 dakika (artı pişirme ve soğutma süresi)

Malzemeler

200 g Cantuccini (İtalyan badem kurabiyesi)	2 YK Portakal likörü
100 gr tereyağı	50 ml soğuk Espresso (örn. Tchibo Barista Caffè Crema)
1 tutam tuz	4 yaprak beyaz jelatin
100 g krema	300 g Çilek
200 g Mascarpone (İtalyan peyniri)	1/2 Limonun suyu
120 g Yunan Yoğurdu (Süzme yoğurt)	Ayrıca
2 paket Bourbon vanilya şekeri	Kalıp için tereyağı

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 170 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) ısıtın.
2. 3 katlı fırın kabının servis tabağını bir fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine bir halka yerleştirin. Fırın kabının içine bir miktar tereyağı sürün.
3. Pastanın tabanı için badem kurabiyesini bir poşet içine yerleştirin, dikkatlice kapatın ve bir et döveceği veya merdane yardımıyla parçalayın.
4. Tereyağını küçük bir tencerede kısık ateşte eritin. Sıvı haldeki tereyağını 1 tutam tuz ve bisküvi ile bir kasede karıştırın.
5. Ardından fırın kabına doldurun, eşit şekilde bastırın ve fırının orta kızığında yakl. 15 dakika pişirin. Bir mutfak ızgarasına çıkarın ve soğumaya bırakın.
6. Bu sırada kremayı el mikseri ile sertleşinceye kadar çırpın.

7. İkinci bir kasede, mascarpone peynirini Yunan yoğurdu (süzme yoğurt) ile 1 paket vanilya şekeri ve portakal likörü ile karıştırın. Kremayı dikkatli şekilde karıştırın.
8. Soğuk espressoyu fırınlanmış tabana akıtın, ikinci halkayı kalıba yerleştirin ve mascarpone kremasını doldurun. Halkanın üstünü bir bıçakla düzleştirin ve üçüncü halkayı yerleştirin.
9. Jelatini ambalajında belirtildiği gibi soğuk suda yumuşatın.
10. Çilekleri yıkayın, bezle kurulayın, silin ve büyük parçalar halinde kesin. İkinci paket vanilya şekeri ile birlikte püre haline getirin.
11. Bir tencerede limon suyunu hafifçe ısıtın ve ocaktan alın. Yavaşça jelatini sıkın ve limon suyunda çözdürün. Daha sonra çilek püresinden 2 çorba kaşığı karıştırın ve ardından her şeyi kalan çilekli karışıma karıştırın.
12. Meyve karışımını mascarpone kremasına yayın ve buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin.
13. Daha sonra katlı pastayı kalıptan dikkatlice çıkarın, kesin ve servis edin.

Cheesecake ikolatalı katlı pasta

Yakl. 8 parça için

Hazırlanış: yakl. 55 dakika (artı pişirme ve soğutma süresi)

Malzemeler

Hamur için:

100 g karışık meyve
4 yumurta (boyut M)
1 tutam tuz
150 g ince taneli şeker
80 g buğday unu (tip 550)
15 g nişasta
3 YK kakao
1 TK kabartma tozu
100 g çikolata parçası
4 YK ahududu jölesi

Cheesecake dolgusu için:

300 g Krem peynir
150 g taze krema
1/2 limonun rendesi ve suyu
1 paket Bourbon vanilya şekerı
1 poşet (15 g)
150 ml krema

Ayrıca

Kalıp için tereyağı

Hazırlanış

1. Fırını önceden 170 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.
2. 3 katlı fırın kabının servis tabağını bir fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine iki halka yerleştirin. Fırın kabının içine bir miktar tereyağı sürün.
3. Karışık meyveleri ayıklayın, yıkayın ve kurulayın.
4. Yumurtaların sarısıyla beyazını ayırın. Yumurta aklarını ve tuzu el mikseri ile sertleşene kadar çırpın ve bir sonraki kullanıma kadar soğuk yerde tutun.
5. İkinci bir kapta yumurta sarısını ve şekerı, karışım açık sarı renk alana kadar el mikseri ile çırpın.
6. Unu, nişastayı, kakao ve kabartma tozunu üzerine eleyerek karıştırın.
7. Yumurta aklarını ve çikolata parçalarını bir çırpma teli ile dikkatlice karıştırın ve hamuru fırın kabına eşit şekilde dökün.

8. Ortadaki rafta 20-25 dakika pişirin ve sonra bir mutfak ızgarasında soğumaya bırakın.
9. Bu sırada doldurmak için krem peynirini bir kase içerisinde taze krema, limon kabuğu ve vanilya şekeri ile pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın.
10. Bir tencerede limon suyunu hafifçe ısıtın, tencereyi ocaktan alın ve içinde agar agarı çözdürün. Krem peynir karışımına 2 yemek kaşığı karıştırın ve sonra her şeyi krem peynir karışımı ile karıştırın. Kremayı el mikseri ile sertleşene kadar çırpın ve aynı şekilde karıştırın.
11. Uzun bir ekmek bıçağıyla üst halkanın üst kenarındaki bisküvi tabanını düzleştirin. Üst halkayı çıkarın ve bisküvi tabanını, alt halkanın üst kenarı boyunca yatay olarak kesin. Hamuru dikkatlice kaldırın ve bir kenara koyun.
12. Kalıbın tabanına 2 yemek kaşığı ahududu reçeli sürün ve üst halkayı tekrar yerleştirin.
13. Krem peynir kremasının yarısını tabana dağıtın, fırın kabı halkasının üst kenarını bir bıçakla pürüzsüz hale getirin ve üçüncü halkayı yerleştirin.
14. İkinci pasta tabanını yerleştirin ve tekrar 2 çorba kaşığı ahududu reçeli sürün. Geri kalan krem peynir kremasını gevşekçe üzerine yayın.
15. Karışık meyvelerle süsleyin ve servis etmeden önce yak. 1 saat kadar soğutun.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tüm haklar saklıdır