

Tarçınlı yıldız pişirme altlığı

Değerli Müşterimiz!

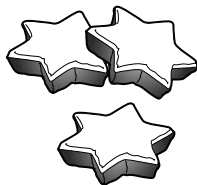
Mükemmel şekillendirilmiş tarçınlı yıldız kurabiyeler hazırlamak hiç bu kadar kolay olmamıştı: Tarçınlı yıldız kurabiye altlığı, silikon malzemeden üretilmiş olduğu için çok esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede tarçınlı yıldız kurabiyeleri kalıptan daha rahat çıkarabilirsiniz.

Pişirme altlığı, gıdalar için uygundur, +200 °C'ye kadar ısıya dayanıklıdır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yeni kurabiye kalıbı setinizi hemen deneyebilmeniz için bu kitapçığa bir tarif ekledik.

Pişirirken iyi eğlenceler dileriz!

Tchibo Ekibiniz



Ürün numarası: 665 524

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.com.tr

Önemli bilgiler

-  +200°C Pişirme altlığı -20 ile +200 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-20°C
- Pişirme altlığını sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile pişirme altlığını tutun.
-   Pişirme altlığını açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
-  Pişirme altlığının veya yıldız çukurlarının içinde herhangi bir malzeme kesmeyin ve sivri veya kesici nesneler kullanmayın. Pişirme altlığı bundan dolayı zarar görebilir.
- Pişirme altlığını ve şablonlu altlığı, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
-  Pişirme altlığı ve şablonlu altlık ayrıca bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
-  Pişirme altlığı derin dondurucuda kullanılabilir.
Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Pişirme altlığın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp pişirme altlığın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Pişirme altlığını ve şablonlu altlığı sıcak su ve bir miktar deterjanla temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Her iki altlığı ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- ▷ Pişirme altlığının yıldız çukurlarını ardından sıvı yağla yağlayın.

Kullanım

- ▷ Pişirme altlığının yıldız çukurlarını doldurmadan önce her zaman soğuk suyla durulayın.
- ▷ Pişirme altlığının yıldız çukurlarını gerekirse hafifçe sıvı yağla yağlayın.
- ▷ Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve yıldızlı çukurları doldurmadan önce pişirme altlığını bunun üzerine yerleştirin. Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
- ▷ Bir kaşık yardımıyla hamuru yıldız çukurların uçlarına bastırın, böylece tarçın yıldızlarınız pişirildikten sonra eşit bir şekilde görünecektir.
- ▷ Şablonlu altlığı sadece beze karışımını sürmek için kullanın. Pişirme altlığını fırına sürmeden önce şablonlu altlığı çıkarın.
- ▷ Tarçınlı yıldızları yıldızlı çukurlardan çözmeden önce pişirme altlığını, demir ızgaranın üzerinde soğumaya bırakın. Bu süre zarfından pişmiş olan hamur sertleşir ve yıldız kurabiyeler ve pişirme altlığı arasında bir hava katmanı oluşur.
- ▷ Pişirme altlığını ve şablonlu altlığı mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, bu şekilde hamur kalıntıları daha kolay çözülür.

Yardımcı öneriler

Pişirme sonucu fırın türüne göre değişkenlik gösterebilir. Gerekirse biraz daha yüksek bir sıcaklık ayarını deneyin ve pişirdiğiniz ürünü ara sıra kontrol edin.

Karışım viskoz olana kadar yumurta akını mümkün olduğunca uzun süre çırpın. Bu şekilde pişirme işleminden sonra daha iyi bir sonuç elde edersiniz.

Tarçın yıldızlarını pişirmek, zaten deneyimli olan tarçın yıldız fırıncılarından biraz el becerisi gerektirir. Biraz sabırlı olun - her pişirmenizde tarçın yıldızlarınız giderek daha iyi olacaktır. Yapa yapa öğrenilir!

Tarçınlı yıldız kurabiye tarifi

Yakl. 24 adet için | 1 saat hazırlama | 15 dak. pişirme | Her bir parça 80 kcal
Gerekli olanlar: 24 adet tarçın yıldızı için silikon pişirme altlığı ve şablonlu altlık

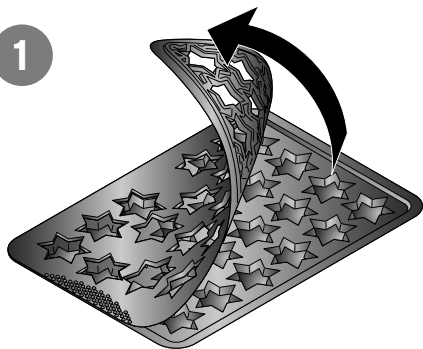
Malzemeler

2 yumurta beyazı	200 g çekilmiş badem (yarısı soyul-mamış yarısı beyazlatılmış)
1 tutam tuz	1 silme TK tarçın tozu
150 g pudra şekeri	1 tutam öğütülmüş karanfil
1/2 TK taze sıkılmış limon suyu	

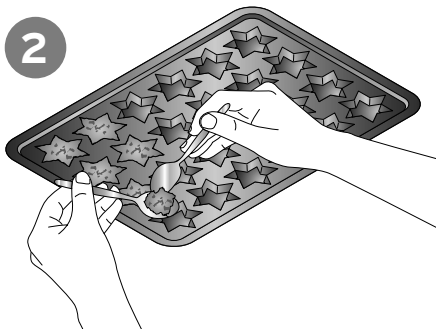
Hazırlanışı

1. Yumurta aklarını ve tuzu sert olana kadar el mikserinin çırpma teli ile çırpın. Pudra şekerini, karıştırma sırasında yavaşça gezdirin. Limon suyunu ekleyin ve **kıvamlı bir karışım** oluşuncaya kadar çırpmaya devam edin. Ardından yumurta akından 3-4 YK alın ve glazür için yan tarafa alın.
2. Bademleri tarçın tozu ve öğütülmüş karanfil ile karıştırın. Badem karışımını yumurta akının altında dikkatlice karıştırın ve karışımı iyi dövülebilir bir hamur haline getirin.
3. Fırını 150 °C olarak (üst/alt sıcaklık ayarı; Turbo: 130 °C) getirin. Pişirme altlığının yıldız çukurlarını sıvı yağ ile iyice yağlayın. Nemlendirilmiş bir çay kaşığı ile hamuru yıldız çukurlarına yayın ve pürüzsüz hale getirin. Bu esnada hamurun, yıldızların çukurlarına kadar dağıtıldığına dikkat edin.
4. Şablonlu altlık üzerine koyun ve yan tarafa koyduğunuz yumurta akı kütle-sini bir bıçak, spatula veya benzeri ile eşit şekilde, ince ve tam olarak hamur yıldızları üzerine yayın. Şablonlu altlığı pişirmeden **önce** çıkarın.
5. Tarçın yıldızlarını fırının orta rafında yakl. 15 dak. pişirin. Yıldızlar tamamen parlak kalmalıdır. Pişirme altlığını fırından çıkarın ve içindeki tarçın yıldızlarını iyice soğutun. Ardından soğutulmuş tarçın yıldızlarını dikkatlice yıldız çukurlarından çıkarın.

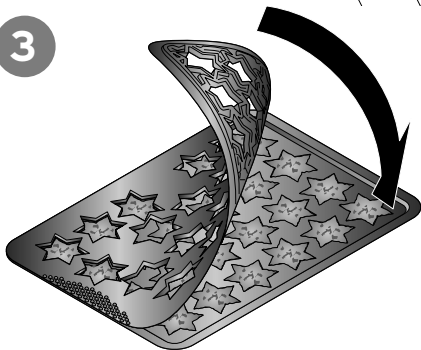
1



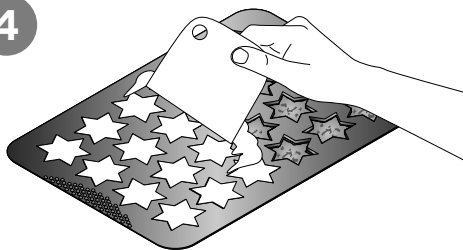
2



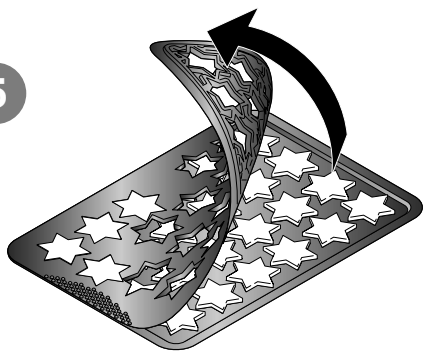
3



4



5



6

