



Muffin kalıpları

(tr) Ürün bilgisi ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Silikondan muffin kalıpları son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede muffinler kolayca çıkarılır, kalıpların yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

Silikon malzemeden yapılan muffin kalıpları gıda maddesine uygundur, çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara dayanıklı olup, şeklini kaybetmez ve erimez, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Önemli bilgiler

- Fırın kalıpları -30 °C ile maks. +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
- Fırın kalıpları sadece fırın, mikrodalga veya derin dondurucu için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

Ayrıca fırın veya mikrodalga fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.

- Fırın kalıplarında hiç bir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesnelere kullanmayın.
Fırın kalıpları bundan dolayı zarar görebilir.
- Fırın kalıplarını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırının tabanının üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıplarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi kalıpların malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici bilgilerini de dikkate alın.

İlk kullanım öncesi

- Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
 - Sonra fırın kalıplarının içlerini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
-

Kullanım

- Fırın kalıplarının çukurlarını doldurmadan önce daima soğuk su ile durulayın.
- Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:
... İlk kullanımdan önce,
... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve doldurmadan önce fırın kalıplarını üzerine yerleştirin.
Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
- Muffinleri kalıplarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara demiri üzerinde soğumasını bekleyin.
Bu süre içerisinde hamur sertleşir ve muffin ile fırın kalıpları arasında bir hava tabakası oluşur.

- Fırın kalıplarını mümkünse kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.
-

Vişne amaretti muffinler

12 muffin için kullanılacak malzemeler

Hazırlama yakl. 20 dak. | Pişirme yakl. 25 dak.

- 200 gr çekirdeği çıkartılmış vişne (cam kavanozdan)
- 50 gr badem ezmesi
- 40 gr amaretti
- 180 gr un
- 2 silme TK kabartma tozu
- 1 TK öğütülmüş tarçın
1/2 TK öğütülmüş kakule
- 2 yumurta
- 25 gr şeker
- 1 paket bourbon vanilya
- 1 tutam tuz
- 220 ml süt
- 3 YK sıvı yağ
- işlenmemiş portakalın 1/2 rendelenmiş kabuğu
- Üzerine dökmek için pudra şekeri

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C üst/alt sıcaklık ayarında ısıtın.
-

2. Muffin kalıplarını soğuk suyla durulayın.
3. Vişnelerin suyunu bir süzgeç ile süzün.
4. Badem ezmesini küçük parçalara doğrayın.
5. Amarettileri ufak parçalar haline getirin, bunun için bir buzdolabı poşetinin içine koyup merdane ile ezin.
6. Un, kabartma tozu, baharatlar, portakal kabuğu ve amaretti parçacıklarını karıştırın.
7. Yumurtaları şeker, vanilya şekeri ve tuz ile köpük kıvamına gelene kadar karıştırın. Sütü ve yağı azar azar içine karıştırın.
8. Un karışımını ilave edin ve hepsini iyice karıştırın.
9. Son olarak vişneleri ve badem ezmesi parçalarını karıştırın.
10. Hamuru muffin kaplarına doldurun ve muffinleri yaklaşık 25 dakika boyunca orta rafta altın sarısı rengini alana kadar pişirin.
11. Kalıplarda soğumaya bırakın. Üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Ürün numarası: 611 006

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,

www.tchibo.com.tr