



Ürün bilgisi ve tarif

Mini zencefilli kurabiye pişirme altlığı

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 140076AS56XXIV · 2024-06

Değerli Müşterimiz!

Mükemmel şekillendirilmiş zencefilli kurabiyeleri pişirmek hiç bu kadar kolay olmamıştı!

Silikondan üretilmiş iki pişirme altlığı son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede zencefilli kurabiyeleri daha rahat çıkarabilirsiniz.

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

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

Pişirirken iyi eğlenceler dileriz!

Tchibo Ekibiniz

Ürün numarası: 690 385

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr

Önemli bilgiler

-  Pişirme altlıkları -20 ile +200 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-  Pişirme altlıkları mikrodalgada kullanım için uygundur.
-  Pişirme altlıkları derin dondurucuda kullanım için uygundur (örneğin: buz kalıpları yapmak için).
Ürünü, başka amaçlar için kullanmayın!
- Hamur spatulası ısıya dayanıklı değildir ve fırında kullanılmamalıdır.
-  Pişirme altlıklarını sıcak bir fırında kullanıyorsanız, tutmak için fırın eldiveni vb. kullanın.
-   Fırın kalıplarını asla açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
-  Pişirme altlığının çukurları içinde gıdaları kesmeyin ve içerisinde sivri veya keskin nesneler kullanmayın.
Pişirme altlıkları bundan dolayı zarar görebilir.
- Pişirme altlıklarını ve hamur spatulasını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Sert deterjanlar veya ovma süngeri kullanmayın.
-  Pişirme altlıkları ve hamur spatulası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

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

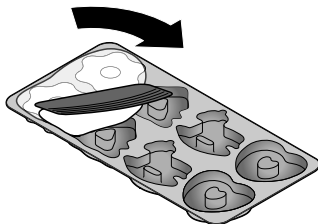
İlk kullanımdan önce

- ▶ Pişirme altlıklarını ve hamur spatulasını sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Pişirme altlıklarını ve hamur spatulasını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
 - ▶ Ardından her iki pişirme altlığın çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
-

Kullanım

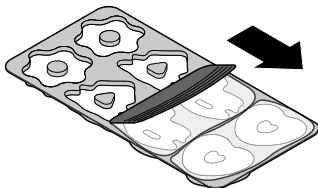
- ▶ Kalıpların çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▶ Gerekirse pişirme altlıkların çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak ...
... İlk kullanımdan önce,
... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
... yağsız hamur (örn. zencefilli kurabiye hamuru)
veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- ▶ Rahat taşıyabilmek için gerekirse doldurulmuş pişirme altlıklarını fırın teli ya da fırın tepsisinin üzerine koyun.
- ▶ Zencefilli kurabiyeleri çukurlardan çıkartmadan önce, pişirme altlıklarını yakl. 5 dakika fırın ızgarası üzerinde soğutun. Bu süre içerisinde pişen hamur sertleşir ve zencefilli kurabiyeler ile pişirme çukurları arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▶ Pişirme altlığını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

1 Hamuru çukurların için sürün

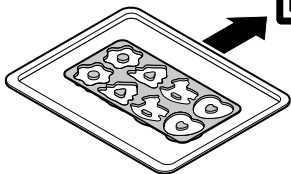


2 Arta kalan hamuru çıkartın

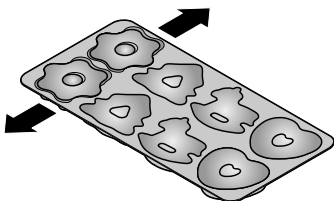
(Çukurları sadece
yakl. 3/4 oranında doldurun)



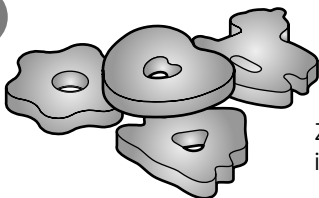
3 Pişirme



4 Çıkarma



5



Zencefilli kurabiyeleri
istediğiniz gibi süsleyin.

Mini zencefilli kurabiyeler

Hazırlama süresi: 35 dakika | pişirme süresi: 10 dakika
toplam süre: yakl. 1 saat.

Yaklaşık 16 adet için malzemeler

250 gr tercih edilen un (kavuzlu buğday, buğday, glutensiz)	3 YK çiçek yağı/kolza yağı
2 TK kabartma tozu	150 ml süt
100 gr şeker	75 gr bal
2 -3 YK kakao	Kalıbı yağlamak için bir miktar tereyağı/margarin
2 YK zencefilli kurabiye baharatı	Süslemek için: Bitter çikolata/sütlü kuvertür
1 TK tarçın, öğütülmüş	Hindistan cevizi yağı
1 tutam tuz	

Hazırlanışı

1. Fırının önceden ısıtılması

Fırını önceden 180 °C olarak alt ve üst ayarda ısıtın
ve zencefilli kurabiye pişirme altlığının kalıplarını yağlayın.

2. Hamurun hazırlanması

Hamur için kuru malzemeleri karıştırın. Unu kabartma
tozu, kakao, şeker, zencefilli kurabiye baharatı, tarçın
ve bir tutam tuz ile kısa süre karıştırın.

3. Daha sonra yağı süt ve balla karıştırarak malzemeler
iyice birleşene kadar karıştırın.

4. Sıvı malzemeleri yavaş yavaş un karışımına ekleyin
ve pürüzsüz olana kadar sürekli karıştırın.

5. Pişirme altlığının doldurulması

Hamuru pişirme altlığının kalıplarına doldurun ve spatula kullanarak düzeltin. Alternatif olarak doldurmak için büyük delikli ağızlığı olan bir sıkma torbası kullanılabilir. (Sıkma torbanız yoksa bir dondurucu poşeti de uygundur, sadece bir köşesini kesin.) Hamur pişirme sırasında kabarmaya devam edeceği için kalıplar ağzına kadar doldurulmamalıdır.

6. Zencefilli kurabiyelerin pişirilmesi

Doldurulmuş pişirme altlığını önceden ısıtılmış fırında orta rafta 180 °C alt ve üst ayarda yakl. 10 dakika pişirin.

7. Pişirme süresinin sonunda zencefilli kurabiyeleri fırından çıkarın ve çıkardığınızda kırılma olmaması için pişirme altlığında kısa bir süre soğumaya bırakın. Ardından zencefilli kurabiyeleri çıkarmak için dikkatlice kalıpların kenarlarından çekin. Sonra tamamen soğumaya bırakın.

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

8. Süsleme

Süslemek için çikolata kaplamayı benmari usulü eritin ve Hindistan cevizi yağını ekleyerek pürüzsüz ve parlak bir kıvam elde edin. Şimdi zencefilli kurabiyeyi istediğiniz gibi çikolata ile süsleyin.



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