



Mini Gugelhupf kalıpları

 Ürün bilgisi ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Silikondan mini Gugelhupf kalıpları son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede Gugelhupf'lar kolayca çıkarılır, kalıpların yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

Silikon malzemedен yapılan mini Gugelhupf 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 veya derin dondurucu için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Ayrıca 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. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıplarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıpların kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

- Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi kalıpların malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısaltabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini 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 işleminin 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 sayede taşıma işleminin daha kolay olur.
-

- Gugelhupf'ları fırın kalıplarından çıkar-
madan önce yakl. 5 dakika ızgara teli
üzerinde soğumasını bekleyin. Bu süre
içerisinde pişen hamur sertleşir ve kek
ile fırın kalıpları arasında bir hava taba-
kası oluşur.
- Fırın kalıplarını mümkünse kullanımın
hemen ardından temizleyin, çünkü
hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Limonlu Gugelhupf keki

12 fırın kalıbı için kullanılacak malzemeler

yakl. 10 dak hazırlanışı

yakl. 20 dak. pişirme

Her bir mini gugelhupf keki yakl. 175 kcal

Hamur için:

- 2 küçük Organik limon
- 2 yumurta (ebat M)
- 100 ml ayçiçek yağı
- 1/2 vanilya çubuğunun içi
- 100 ml maden suyu
- 110 gr şeker
- Tuz
- 100 gr un (Tip 405)
- 2 TK kabartma tozu (yakl. 8 g)

Şekerli kaplama için:

- 8 YK pudra şekeri
- 2 YK limon suyu

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 200 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 180 °C (turbo) ısınmaya bırakın.

Limonları sıcak su ile yıkayın, kurutun ve kabuğunu 2 TK rendeleyin.

Fırın kalıplarını, doldurmak üzere fırın ızgarasının üzerine bırakın.

2. Yumurtaları yağ, limon kabuğu, vanilyanın içi, su, şeker ve 2 tutam tuz ile köpük halini alıncaya kadar çırpın.
3. Unu ve kabartma tozunu bir elekten geçirerek üzerine dökün; bir hamur spatulasıyla hızlıca karıştırın. Hamuru çok uzun bir süre karıştırmayın, yoksa yapışkan akıcı bir hal alır.
4. Hamuru kalıplara doldurun. Keki fırında (orta rafta) yaklaşık 15-20 dak. pişirin. Fırından çıkarın ve fırın kalıplarının biraz soğumasını bekleyin.
5. Kekleri kalıplardan çıkarın ve bir kek ızgarası üzerinde tamamen soğumaya bırakın. şekerli kreması için pudra şekeri ve limon suyunu bir kasede karıştırın. Ardından şekerli kremayı soğuyan keklerin üzerine sürün.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, berseering 18,

22297 Hamburg, Germany,

www.tchibo.com.tr

rn numarası: 605 974
