

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

Cikkszám: 650 284



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

- A formák -20°C és +200°C közötti hőmérsékleten használhatók.
- A formák használhatók a fagyasztóban is. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra!
- Ha a formákat a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg őket.
- A sütőformákat ne helyezze nyílt lángba, a főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.
- Tisztítsa meg a sütőformákat az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerkeket vagy súrolószivacsot.
- A formák mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsíradékokkal való érintkezés miatt a sütőformák felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőformák minőségét vagy funkcióját.

Az első használat előtt

- ▶ Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószerkeket vagy hegyes tárgyakat. A sütőformák mosogatógépben is tisztíthatók, de ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- ▶ Ezt követően kenje ki semleges étolajjal a sütőformák mélyedéseit.

Használat

- ▶ Mielőtt megtöltené a sütőformák mélyedéseit, mindig öblítse ki azokat hideg vízzel.
 - ▶ Szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőformák mélyedéseit.
- A formák kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsíradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- ▶ Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformákat, mielőtt megtölti azokat. Így könnyebben helyezheti a sütőbe.
 - ▶ Mielőtt kiveszi müzliszeleteket a formákból, hagyja őket kb. 5 percig hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült szelet, és levegőréteg képződik a müzliszelet és a forma között.
 - ▶ A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a maradékok eltávolítása.

Receptek

Szezámós szelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

200 g szezámag
60 g méz

Elkészítés

1. Pirítsa meg a szezámagot egy serpenyőben. Figyelem! közben állandóan kevergesse, nehogy odaégjenek a magok!
2. A mézet forralja egy edényben kb. 5 percig. Vegye le az edényt a tűzhelyről, keverje bele a szezámagot (vigyázat: a massa nagyon forró!), majd töltsd azonnal a formába, és simítsa el a tetejét.
3. Hűtse ki a hűtőszekrényben.
4. Ezután vegye ki óvatosan a formából, és sütőpapírral rétegezve tegye egy fém dobozba. Hűvös helyen tárolja.

Kókuszos-vörösáfonyás szelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

60 g méz
40 g cukor
2 ek. vaj vagy margarin
150 g kókuszreszelék
50 g csiamag
50 g aszalt vörös áfonya
50 g napraforgómag

Elkészítés

1. Állandó kevergetés mellett egy edényben röviden forralja fel a mézet a cukorral és a vajjal, amíg a cukor teljesen feloldódik.
2. Keverje hozzá a többi hozzávalót, ossza el a formákban, majd nyomkodja le.

3. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 160 °C-ra (alsó-felső sütés: 180 °C). Süsse a két szilikon-formát egy tepsin vagy rácson kb. 20 percig az előmelegített sütő közepén. A formákat hagyja egy rácson kihűlni, majd óvatosan vegye ki a szeleteket.
4. Sütőpapírral rétegezve tegye egy fém dobozba, és hűvös helyen tárolja.



A sütőformák anyagának köszönhetően a süti idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe a sütőgének gyártói adatait is a hőmérséklet és a süti idő vonatkozásában.

Power müzliszelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

60 g juharszirup
40 g barna nádcukor
2 ek. vaj vagy margarin
180 g alap müzli vagy zabpehely
50 g apróra vágott sárgabarack vagy mazsola
50 g magkeverék

Elkészítés

1. Állandó kevergetés mellett egy edényben röviden forralja fel a szirupot a cukorral és a vajjal, amíg a cukor teljesen feloldódik.
2. Keverje hozzá a többi hozzávalót, ossza el a formákban, majd nyomkodja le.
3. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 160 °C-ra (alsó-felső sütés: 180 °C). Süsse a két szilikon-formát egy tepsin vagy rácson kb. 20 percig az előmelegített sütő közepén. A formákat hagyja egy rácson kihűlni, majd óvatosan vegye ki a szeleteket.
4. Sütőpapírral rétegezve tegye egy fém dobozba, és hűvös helyen tárolja.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

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

Ürün numarası: 650 284



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

• +200°C Kalıplar -20 °C ile maks. +200 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.

• Kalıplar derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

• Kalıpları sıcak fırında kullanıyorsanız, mutlaka fırın eldiveni vb. ile tutun.

• Kalıpları açık alevlerin, elektrikli ocakların, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.

• Gıdaları kalıpların içinde kesmeyin ve sivri veya kesici nesneler kullanmayın. Kalıplar bundan dolayı zarar görür.

• Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.

• Kalıplar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

• Kalıp yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bu lekeler sağlıklı zararlı olmayıp, kalıpların kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

İlk kullanım öncesi

- ▶ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Pişirme kalıpları ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- ▶ Ardından kalıpların çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

Kullanım

- ▶ Kalıpların çukurlarını doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.
- ▶ Gerekirse kalıpların çukurlarını bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

- Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:
- ... ilk kullanımdan önce,
 - ... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
 - ... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- ▶ Fırın telini fırından çıkarın ve kalıpların içini doldurmadan önce kalıpları telin üzerine yerleştirin. Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
 - ▶ Müsli barları fırın kalıplarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika boyunca fırın telinin üzerinde soğumaya bırakın. Bu süre içerisinde pişen hamur sertleşir ve Müsli bar ile fırın kalıpları arasında bir hava tabakası oluşur.
 - ▶ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

Tarifler

Susam bar

Malzemeler (yaklaşık 16 adet için)

200 g susam
60 g bal

Hazırlanışı

1. Susamı bir tavada kızartın. Dikkat: Bu esnada susamların yanmaması için sürekli karıştırın!
2. Balı bir tencerede yakl. 5 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve susamı karıştırın (Dikkat: malzeme çok sıcak olur!) ve ardından hemen kalıbın içine doldurup üzerine düzleştirin.
3. Buzdolabına soğumaya bırakın.
4. Ardından dikkatlice kalıptan çıkarın ve fırın kağıdını sırayla arasına yerleştirerek bir kutunun içine dizin. Soğuk yerde saklayın.

Hindistan cevizli ve yaban mersinli bar

Malzemeler (yaklaşık 16 adet için)

60 g bal
40 g şeker
2 YK tereyağı veya margarin
120 g rendelenmiş Hindistan cevizi
50 g Chia tohumu
50 g kurutulmuş yaban mersini
50 g ayçekirdeği

Hazırlanışı

1. Balı, şekeri ve tereyağı bir tencerede sürekli karıştırarak şeker tamamen eriye kadar kısaca kaynatın.
2. Tüm kalan malzemeleri içine karıştırın, kalıba dağıtın ve bastırın.

3. Fırını önceden 160 °C'de turbo (180 °C üst/alt sıcaklık ayarında) ısıtın. İki silikon kalıbı fırın tepsi veya teli üzerinde önceden ısıtılmış fırının ortasında yakl. 20 dakika pişirin. Kalıpları telin üzerinde soğumaya bırakın ve barları dikkatlice içerisinden çıkarın.
4. Mümkünse fırın kağıdı ile bir kutu içerisine dizin ve soğuk şekilde saklayın.



Kalıpların malzemesi sayesinde güvenilir tariflerinizi kullandığınızda pişme süresi %20 oranında azalabiliyor. Fırının sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.

Power müsli barı

Malzemeler (yaklaşık 16 adet için)

60 g Akçaağaç şurubu
40 g kahverengi ham şeker
2 YK tereyağı veya margarin
180 g müsli temeli veya yulaf ezmesi
50 g küçük doğranmış kayısı veya kuru üzüm
50 g çekirdek karışımı

Hazırlanışı

1. Şurubu şeker ve tereyağı ile birlikte şeker tamamen eriye kadar bir tencerede kısaca kaynatın.
2. Tüm kalan malzemeleri içine karıştırın, kalıba dağıtın ve bastırın.
3. Fırını önceden 160 °C'de turbo (180 °C üst/alt sıcaklık ayarında) ısıtın. İki silikon kalıbı fırın tepsi veya teli üzerinde önceden ısıtılmış fırının ortasında yakl. 20 dakika pişirin. Kalıpları telin üzerinde soğumaya bırakın ve barları dikkatlice içerisinden çıkarın.
4. Mümkünse fırın kağıdı ile bir kutu içerisine dizin ve soğuk şekilde saklayın.