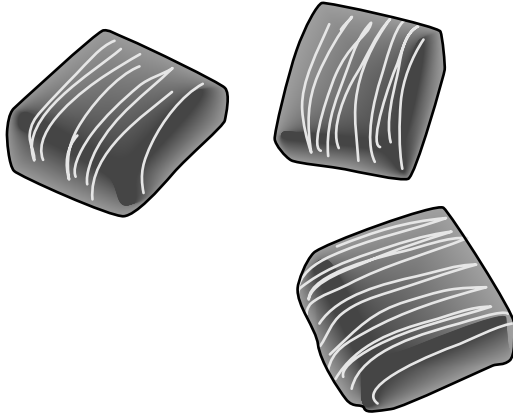




# Pralin hazırlama seti



## Değerli Müşterimiz!

Pralin hazırlama seti ile isteğinize göre çikolata kreasyonlarını hazırlayabilir ve en lezzetli pralin tasarımlarınızı gerçekleştirebilirsiniz.

Tek ihtiyacınız bir miktar çikolata, birkaç tarif ve biraz hayal gücü. Yardımcı önerileri bu kılavuzda bulabilirsiniz.

Size tatlı keyifler diliyoruz!

## Tchibo Ekibiniz



### Çocuklar için TEHLİKE

Çocukları ambalaj malzemesinden ve küçük parçalardan uzak tutun.

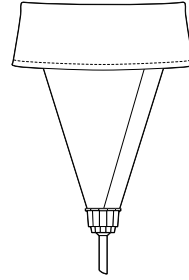
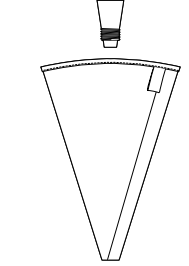
Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!

Daldırma çatalı çok sivridir. Dikkatli kullanın. Çatalı çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza edin.

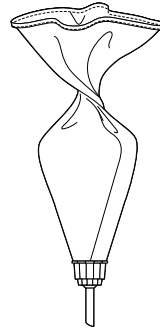
### Kullanım

- ▷ Bu cihaz ile insan tüketimine yönelik gıda üreteleceği için cihaz, ilk kullanım öncesi iyice temizlenmelidir (bkz. „Temizleme“ bölümü).
- ▷ Pralinleri tarife göre hazırlayın.
- ▷ Tarife göre pralinleri kalıplar ile çıkarabilir veya krema sıkıcısı ile pralin kaplarına doldurabilirsiniz.
- ▷ Pralin karışımının sertliğine bağlı olarak pralinleri, daldırma spirali veya daldırma çatalı ile alabilirsiniz, örn. bunları sıvı çikolataya daldırmak için de çatalı kullanabilirsiniz.
- ▷ Krema sıkıcısı ile pralin karışımını kaplara doldurabilir veya hazırlanmış olan pralinleri süsleyebilirsiniz. Bunun için teslimat kapsamında farklı uçlar bulunmaktadır.

### Krema sıkıcısının kullanılması



oluşmaması için karışımı aşağıya doğru itin.

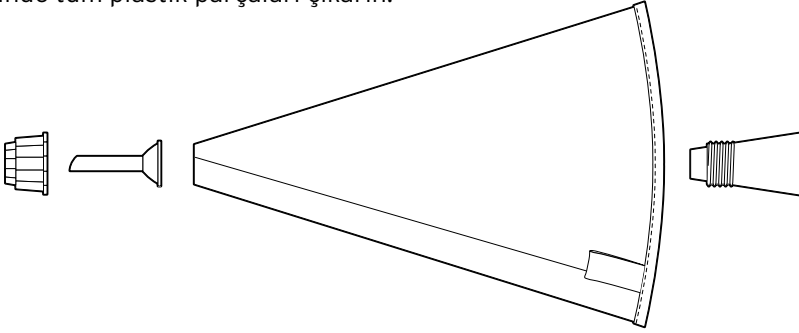


1. İsteddiğiniz ucu takın.  
Plastik tüpün dişi bu aşamada krema sıkıcısı ile tamamen örtülü kalır (dışarıda kalmamalıdır).
2. Krema sıkıcısının kenarını 2/3 oranda kıvrın ve yarıya kadar pralin karışımı ile doldurun, örn. bir spatula ile. Hava kabarcıklarının oluşmaması için karışımı aşağıya doğru itin.
3. Ardından kenarı açın ve krema sıkıcısının üst kısmını çevirerek kapatın.

4. Karışımı ucundan çıkarmak için poşete hafifçe bastırın.
- Krema sıkıcısı sert karışımlar için uygun değildir.

### Temizleme

- ▷ Poşet sıcak suya dayanıklıdır, fakat sadece elde yıkanmalıdır. Öncesinde tüm plastik parçaları çıkarın.



### İpuçları ...

#### ... Pralin hazırlama için öneriler

Pralin hazırlamanın sonsuz şekli vardır. Aşağıdaki öneriler başlangıç aşamasında size yardımcı olur:

- Kapları pralin karışımı ile doldurmadan önce içine örn. bir fındık koyabilirsiniz.
- Kapları ayrıca katman katman da doldurabilir ve böylece bir pralinde iki pralin karışımını birleştirebilirsiniz.
- Her iki pralin tabakası arasında örn. fındık, Cornflakes veya kuru üzüm gibi malzemeler koyabilirsiniz.

- ▷ Tüm diğer parçaları, ılık su ve hafif bir bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- ▷ Tüm parçalar (krema sıkıcısı ve pralin kapları hariç) bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

#### ... Çikolata kaplaması için

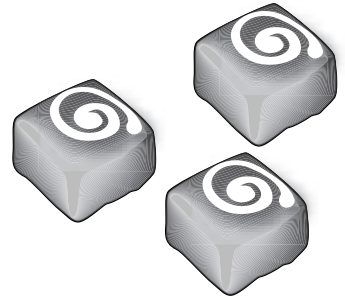
Pralinlerin başarılı olması, özellikle seçmiş olduğunuz çikolata türüne bağlıdır.

Bunun için aşağıdaki noktalara dikkat edin:

- Mümkünse standart çikolata yerine kuvertür kullanın. Kuvertürün kakao yağı oranı daha yüksektir ve bu nedenle eritildiğinde daha kolay sıvılaşır.
- Fındıklı, krokanlı, yoğurtlu çikolata vb. bu tarifler için uygun değildir. Bunlar eritme esnasında yanabilir.
- Erime süresi, çikolatanın türüne ve miktarına bağlıdır. Çikolatayı öncesinde rendeleyin, böylece daha hızlı erir.

- Sıcak ikolatanın içerisine asla su doldurmayın.
- Eğer eriyen çikolata çok fazla sıvıysa, içine daha fazla çikolata ilave edin.
- Parlak bir st yüzey elde etmek için karışımın içine 2 çay kaşığı kakao veya Hindistan cevizi yağı ilave edin.
- İçine rn. tarçın veya chili, sıvı krema veya kahve ekleyerek, sıvı çikolataya özel bir aroma verebilirsiniz.
- Yüksek oranlı alkollü içecekler, örn. viski veya vişne likörü farklı bir lezzet verir. Çok fazla sıvı katmayın aksi halde çikolata fazla incelir.
- Kuvertürü böyle eritebilirsiniz: Kuvertürü ince parçalara bln veya rendeleyin ve paslanmaz çelikten oluşan bir kaba doldurun. Tam olarak doldurulmamış bir tencerenin içindeki suyu ısıtın (kaynatmayın), tencereyi ocaktan alın, içinde kuvertür bulunan kabı,

- lavabo üzerinde asarak, bekletin). Kuvertürü yavaşca ve sürekli karıştırarak yakl. 35 C'ye kadar ısıtın (dudak testi). Böylece kuvertrde ince bir parlaklık oluşur. Kuvertürün doğru sıcaklığa ulaşabilmesi için veya pralin hazırlığı esnasında sıcaklığını koruması için suyu birçok kez ısıtmanız gerekebilir.
- zeri kaplanacak olan pralinler oda sıcaklığında olmalıdır, aksi takdirde kaplama yırtılabilir.
- Kuvertr çok fazla ısınacak olursa, tam olarak soğumasını ve sertleşmesini bekleyin. Ardından tekrar ısıtın.



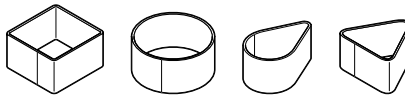
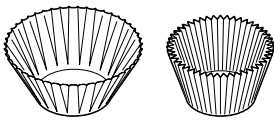
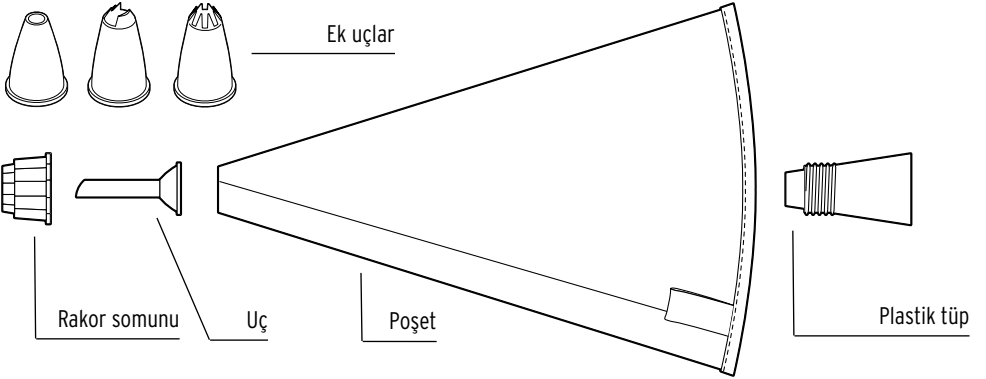
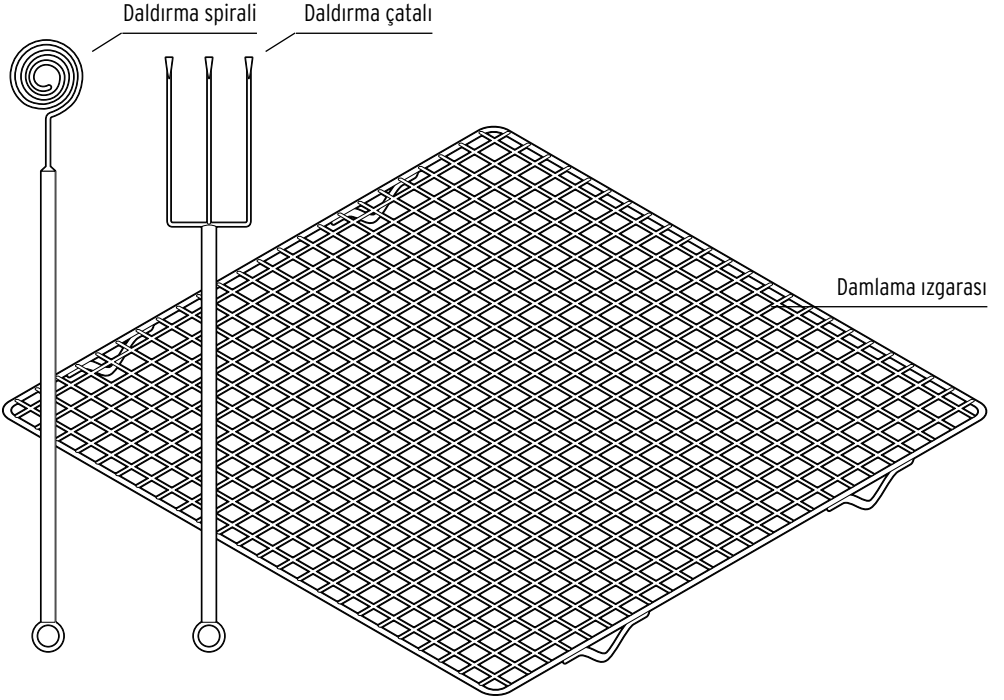
[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

**rn numarası: 346 597**

Tchibo için özel olarak üretilmiřtir:

Tchibo GmbH, berseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

## Genel bakış (ambalaj içeriği)



Kağıt pralin kapları

Pralin kalıpları

## Tarifler

### Baileys pralinleri

#### Pralin karışımı için malzemeler

- 50 gr sütlü çikolata
- 100 gr yarı bitter kuvertür
- 125 gr pudra şekeri
- 125 gr tereyağı
- 6 cl Baileys Irish Cream
- 6 YK Kakao tozu

#### Süsleme malzemeleri

Her biri 25 g sütlü/yarı bitter kuvertür

#### Hazırlanışı

1. Tereyağını önceden buzdolabından çıkarın ve yumuşamasını bekleyin.
2. Pralin karışımı için kuvertürü eritin.
3. Tereyağı ve pudra şekerini, bir mikser ile krema kıvama ulaşana kadar karıştırın.
4. Sırayla kakao, Baileys ve erimiş olan kuvertürü ilave edin.
5. Karışım biraz sertleşene kadar birkaç dakika soğumasını bekleyin. Ardından pralin karışımını krema sıkıcısı ile kaplara doldurun.
6. Buzdolabında gece boyunca sertleşmeye bırakın.
7. Süslemek için kuvertürü eritin ve krema sıkıcısının ince ucu ile pralinleri süsleyin.

### Badem ezmesi pralinleri

#### Badem ezmesi karışımı için malzemeler

- 200 gr öğütülmüş badem
- 3 damla acı badem aroması
- 200 gr pudra şekeri
- 2 YK gül suyu
- 1 YK kakao
- 1 TK TL konyak veya su

#### Süsleme malzemeleri

100 gr yarı bitter kuvertür  
İstenirse doğranmış fındık  
Açmak için pudra şekeri

#### Hazırlanışı

1. Bademleri pudra şekeri ile karıştırın ve ince ince öğütün.
2. Karışımı elinizle yoğurun ve bu esnada gül suyunu ilave edin.
3. Karışımı kakao ve konyak (veya su) ile yoğurmaya devam edin. Eğer badem ezmesi karışımı çok sert olursa, damla damla su ilave edin.
4. Badem ezmesi karışımını bir miktar pudra şekeri üzerinde dikdörtgen şeklinde açın.
5. Kuvertürü eritin.
6. Badem ezmesi karışımından kalıplarla pralin çıkarın, kuvertüre daldırın ve damlama ızgarasında soğumaya bırakın. Soğumadan önce fındıklarla süsleyin.