

tescoma®

Delícia

Instructions for use

Návod k použití

Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso

Instruções de utilização

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Instrukcja użytkowania

Návod na použitie

Инструкция по использованию



Biscuit maker/cake decorator, metal / Lis na těsto/zdobíčka, kovový
Pistola sparabiscotti/decoratore per torte, metallo / Galletera/decorador para tarta, metal
Dispara biscoitos/decorador de bolos, metal / Teigpresse/Garnierspritze, aus Metall
Presse à biscuits/pour décorer, en métal / Praska do ciasta/dekorator, metalowa
Lis na cesto/zdobíčka, kovový / Пресс для теста/шприц кондитерский, металлический

en Excellent for easily and quickly preparing butter and cheese biscuits, meringues, for decorating cakes, desserts, sandwiches, canapés, filling doughnuts, etc. With 20 pressing rings, 4 decorating nozzles and dispensing feature for small/large biscuits. Made of high-grade stainless steel, safe aluminium and resistant plastic. 3-year warranty.

cs Vynikající pro snadnou a rychlou přípravu máslových a sýrových sušenek, sněhových pusinek, zdobení dortů, zákusků, chlebičků, obložených mís, plnění koblih apod. Se 20 lisovacími kroužky, 4 zdobicími tryskami a dávkováním pro malé nebo velké sušenky. Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, ze zdravotně nezávadného hliníku a odolného plastu. 3 roky záruka.

it Ideale per preparare velocemente e senza fatica biscotti al burro e al formaggio e meringhe e per decorare torte, dessert, sandwich, canapé, per farcire, ecc. Contiene 20 trafile e 4 beccucci per decorare e per farcire dolci grandi e piccoli. Prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità, alluminio alimentare e plastica resistente. Garanzia 3 anni.

es Excelente para preparar de forma fácil y rápida galletas de mantequilla y queso, merengues, decoración de pasteles, postres, sándwiches, canapés, relleno de donuts, etc. Con 20 formas circulares, 4 boquillas decoradoras y dispensador para galletas pequeñas/grandes. Fabricado de acero inoxidable de alta calidad, aluminio seguro y plástico resistente. Garantía de 3 años.

pt Excelente para fácil e rapidamente preparar biscoitos de manteiga e queijo, merengues, para decorar bolos, sobremesas, sanduíches, canapés, rosquinhas, etc. Com 20 formas circulares, 4 bicos decoradores e um doseador para biscoitos pequenos/grandes. Fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade, alumínio seguro e plástico resistente. 3 anos de garantia.

de Hervorragend für die leichte und schnelle Zubereitung von Butter- und Käsekeksen, Baisers, zum Garnieren von Torten, Imbissen, belegten Brötchen und kalten Platten, zum Füllen von Krapfen usw. Mit 20 Motivscheiben und 4 Garniertüllen und einem Regler für kleine/große Kekse. Aus erstklassigem rostfreien Edelstahl, gesundheitsunschädlichem Aluminium und robustem Kunststoff hergestellt. 3 Jahre Garantie.

fr Excellente pour la préparation facile et rapide de biscuits au beurre et au fromage, de meringues, pour la décoration des gâteaux, desserts, tartines apéro, plats garnis, pour fourrer les beignets, etc. Fournie avec 20 disques à motif et 4 buses pour décorer et à dosage pour confectionner des biscuits de petite ou grande taille. Fabriquée en acier inoxydable de qualité supérieure, en aluminium sans danger pour la santé et en plastique résistant. Garantie 3 ans.

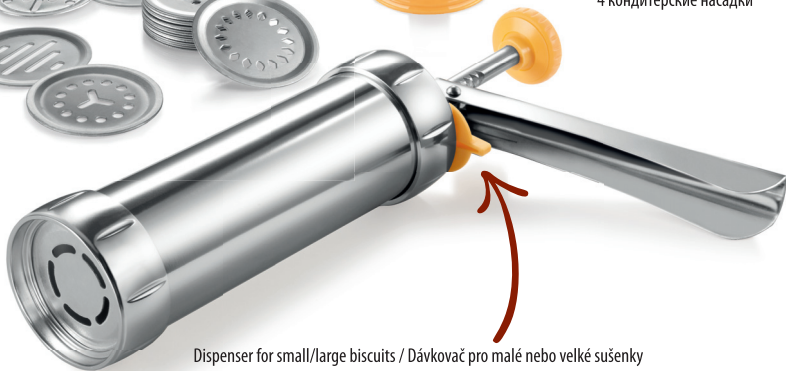
pl Doskonała do szybkiego przygotowywania maślanych i serowych ciastek, bez, do dekorowania tortów, przystawek, kanapek, zimnych płyt, nadziewania pączków itp. Zestaw zawiera 20 krążków wyciskających, 4 dysze do dekorowania oraz dozownik do małych i dużych ciastek. Praska została wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, nieszkodliwego dla zdrowia aluminium, oraz z wytrzymałego plastiku. Gwarancja 3-letnia.

sk Vynikajúci na ľahkú a rýchlu prípravu maslových a syrových sušienok, snehových pusieniek, zdobenie tort, zákuskov, chlebičkov, obložených mís, plnených šišiek a pod. S 20 lisovacími krúžkami, 4 zdobiacimi tryskami a dávkovaním na malé alebo veľké sušienky. Vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, zo zdravotne nezávadného hliníka a odolného plastu. 3 roky záruka.

ru Отлично подходит для легкого и быстрого приготовления масляного и сырного печенья, безе, украшения тортов, пирожных, сэндвичей, канапе, наполнения пончиков и т.п.. 20 пресс-кружков, 4 кондитерские насадки, возможность дозирования для маленького и большого печенья. Изготовлено из высококачественной нержавеющей стали, безопасного алюминия и прочного пластика. 3-летняя гарантия.

20 pressing rings
20 lisovacích kroužků
20 trafile
20 formas circulares
20 formas circulares
20 Motivscheiben
20 disques à motif
20 krążków wyciskających
20 lisovacích krúžkov
20 пресс-кружков

4 decorating nozzles
4 zdobící trysky
4 beccucci decoratori
4 boquillas decoradoras
4 bicos decoradores
4 Garniertüllen
4 buses pour décorer
4 dysze dekorujące
4 zdobiace trysky
4 кондитерские насадки

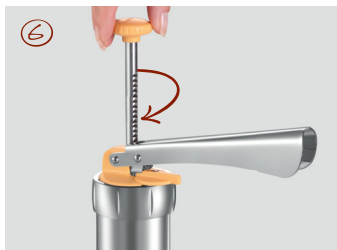
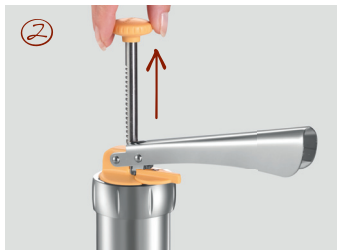


Dispenser for small/large biscuits / Dávkovač pro malé nebo velké sušenky
Dosatore per biscotti piccoli/grandi / Dispensador para galletas pequeñas/grandes
Doseador para biscoitos pequenos/grandes / Regler für kleine/große Kekse
Doseur pour les grands ou les petits biscuits / Dozownik do małych lub dużych ciastek
Dávkovač na malé alebo veľké sušenky / Дозатор для маленького/большого печенья



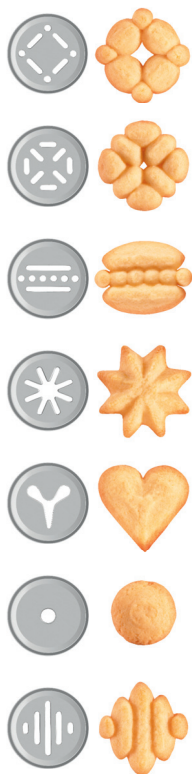
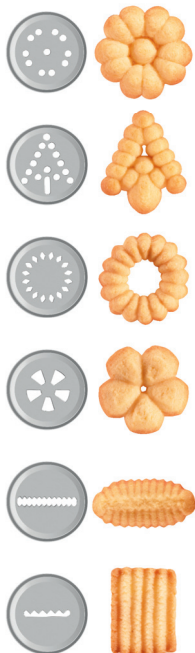
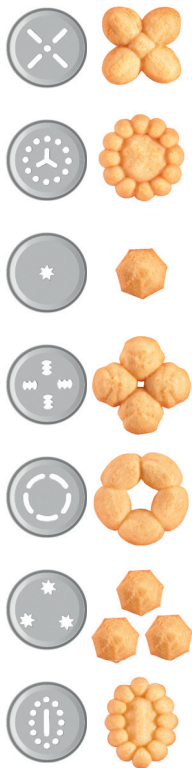
LEGEND / POPIS / LEGENDA
DESCRIPCIÓN / LEGENDA
BESCHREIBUNG / DESCRIPTION
ОПИС / POPIS / ОПИСАНИЕ

- 1.** Handle / Rukojet' / Leva / Mango / Pega / Hebel / Poignée / Rękojeść / Rukoväť / Ручка
- 2.** Dispenser / Dávkovač / Dosatore / Dispensador / Doseador / Regler / Doseur / Dozownik / Dávkovač / Дозатор
- 3.** Handle nut / Matice rukojeti / Dado della leva / Tuerca del mango / Rosca da pega / Verschlussring für den Hebel / Écrou de la poignée / Nakrętka rękojeści / Matica rukoväte / Гайка ручки
- 4.** Piston / Píst / Pistone / Pistón / Travão / Kolben / Piston / Tłok / Piest / Поршень
- 5.** Reservoir / Zásobník / Serbatoio / Dépósito / Depósito / Füllkörper / Cylindre-réservoir / Pojemnik / Zásobník / Емкость
- 6.** Nut for pressing rings/nozzles / Matice pro lisovací kroužky/trysky / Ghiera per le trafile e i beccucci / Tuerca para formas circulares/boquillas / Rosca das formas circulares/bicos / Verschlussring für die Motivscheiben/Garniertüllen / Anneau fileté pour les disques à motif/buses / Nakrętka mocująca krążki wyciskające/dysze / Matica na lisovacie krúžky/trysky / Гайки для пресс-кружков/насадок
- 7.** Pressing ring / Lisovací kroužek / Trafila / Forma circular / Forma circular / Motivscheibe / Disque à motif / Krążek wyciskający / Lisovací krúžok / Пресс-кружок
- 8.** Decorating nozzle / Zdobící tryska / Beccuccio / Boquilla decoradora / Bico decorador / Garniertülle / Buse décorative / Dysza do dekorowania / Zdobiaci tryska / Кондитерская насадка









en INSTRUCTIONS FOR USE

Biscuit maker

Orient the piston by rotating it so that the serrations are not **oriented towards the handle** ① and remove the piston from the reservoir ②.

Unscrew the nut for the pressing rings and fill the reservoir with a **cylindrical piece of dough** ③.

Insert the chosen pressing ring **into the closure** ④ and screw it back onto the reservoir ⑤.

Rotate the piston until the serrations are again **oriented towards the dispensing handle** ⑥.

Butter and cheese biscuits

To prepare **small biscuits**, leave the dispenser positioned parallel with the dispensing handle ⑦. To prepare **large biscuits**, move the dispenser to the right ⑧.

Set the biscuit maker onto an ungreased baking sheet and press the handle until the first portion **of dough is pushed out**. Take away the first portion of dough that comes out and clean the pressing ring.

Press out a biscuit onto the baking sheet by pressing the handle, lift the biscuit maker and **prepare more biscuits** in the same way ⑨.

Cake decorator

Fill the reservoir with **whipped egg whites, refrigerated whipping cream, fine cream or spread** ⑩ and attach the chosen **decorating nozzle** ⑪.

Decorating food

Use the dispenser to regulate the size of the portion and repeatedly **press the handle** ⑫. To decorate continuously, rotate the piston until the serrations **are not oriented towards the handle** and press the piston ⑬.

Notice: Do not put more filling into the cake decorator than you can use immediately; any unused filling becomes warm or begins to set, which makes it more difficult to apply.

Maintenance

Disassemble the biscuit maker/cake decorator after use. Wash and dry all parts. Clean under running water using normal detergents, avoid using aggressive chemical substances, sharp objects and sand-based agents. **Do not wash in dishwasher.**

RECIPES

Biscuit maker

Butter cookies

Ingredients for 2–3 baking sheets of biscuits: 420 g plain flour, 250 g softened butter, 150 g icing sugar, 3 egg yolks

Recipe: Process softened butter, egg yolks, flour and sugar into dough and fill the press with the dough. Beware, the dough must not be refrigerated! Push out butter cookies onto a cooled ungreased baking sheet. Bake for 15 to 20 minutes at 160 °C. Remove the biscuits from the baking sheet while still warm.

Cheese biscuits

Ingredients for 2–3 baking sheets of biscuits: 200 g plain flour, 200 g vegetable shortening, 200 g finely grated hard cheese (e.g. Edam), pinch of salt and caraway seeds

Recipe: Blend flour, vegetable shortening and finely grated cheese, process into plain dough and fill the biscuit maker with the dough. Insert the chosen pressing ring into the biscuit maker, set the dispenser into the position for large biscuits and press out cheese biscuits onto an ungreased baking sheet. Brush with whipped egg before putting the biscuits into the oven and sprinkle with salt and caraway seeds. Bake for 15 to 20 minutes at 160 °C. Remove the biscuits from the baking sheet while still warm.

Cheese sticks

To prepare cheese sticks, use the same dough as for cheese biscuits and the pressing rings with holes shaped as wavy strips (14). Push out long strips of dough onto the baking sheet by repeatedly pressing the handle (15), brush them with whipped egg, sprinkle with salt and caraway seeds and cut into sticks before putting the baking sheet into the oven (16). Bake for 15 to 20 minutes at 160 °C. Remove the sticks from the baking sheet while still warm.

Cake decorator

Meringues

Ingredients for 2 baking sheets of meringues: 120 g icing sugar, 60 g finely grated coconut, 30 g breadcrumbs, 2 egg whites

Recipe: Blend egg whites with sugar and whip them over steam into a stiff froth. Set aside and carefully blend in coconut and breadcrumbs. Fill the reservoir with the mixture while still warm, insert the decorating nozzle with the hole shaped as a star into the closure and screw both together onto the reservoir (17). Rotate the piston until the serrations are not oriented towards the dispensing handle and push out meringues onto a baking sheet with baking paper by intermittently pressing and releasing the piston (18). Leave the meringues to dry for 60 minutes before putting them into the oven. Bake for 15 to 20 minutes at 120 °C.

CS NÁVOD K POUŽITÍ

Lis na těsto

Píst natočte tak, aby zoubky **nesměřovaly k rukojeti** (1) a vysuňte jej ze zásobníku (2). Odšroubujte matici pro lisovací kroužky a zásobník naplňte **těstem ve tvaru válečku** (3). Zvolený lisovací kroužek **vložte do uzávěru** (4) a našroubujte zpět na zásobník (5). Zoubky na pístu pootočte **zpět k dávkovací rukojeti** (6).

Máslové a sýrové sušenky

Pro přípravu **malých sušenek** nechte dávkovač nastavený rovnoběžně s dávkovací rukojetí (7). Pro přípravu **velkých sušenek** posuňte dávkovač doprava (8).

Lis postavte na nevymazaný pečicí plech a stlačujte rukojeť, dokud nevytlačíte první porci těsta. První porci odstraňte a **lisovací kroužek očistěte**.

Stlačením rukojeti **vylisujte na plech sušenku**, lis zvedněte a stejným způsobem **připravte další sušenky** (9).

Zdobíčka

Zásobník naplňte **bílkovým sněhem, vychlazenou šlehačkou, jemným krémem nebo pomazánkou** (10) a nasadte zvolenou **zdobicí trysku** (11).

Zdobení pokrmů

Dávkovačem zvolte velikost porce a opakovaně **stlačujte rukojet'** ⑫. Pro plynulé zdobení píst natočte tak, aby zoubky **nesměřovaly k rukojeti** a stlačujte jej ⑬.

Upozornění: Do zdobičky vkládejte jen takové množství náplně, které ihned spotřebujete, nespotřebovaná náplň se zahřívá nebo tuhne a hůř se nanáší.

Údržba

Po použití lis na těsto/zdobičku rozložte, všechny části umyjte a osušte. Čistěte pod tekoucí vodou běžnými čistícími prostředky, nepoužívejte agresivní chemické látky, ostré předměty ani čistící prostředky na bázi písku. **Nemyjte v myčce.**

RECEPTY

Lis na těsto

Máslové sušenky

Ingredience pro 2–3 plechy sušenek: 420 g hladké mouky, 250 g změkklého másla, 150 g cukru moučka, 3 vaječné žloutky

Postup: Ze změkklého másla, vaječných žloutků, mouky a cukru připravte těsto a naplňte jím lis. Pozor, těsto nesmí být vychlazené! Na vychladlý nevymazaný pečicí plech nanášejte máslové sušenky. Pečte při 160 °C 15–20 minut, sušenky z plechu sundejte teplé.

Sýrové sušenky

Ingredience pro 2–3 plechy sušenek: 200 g hladké mouky, 200 g rostlinného tuku na pečení, 200 g jemně strouhaného tvrdého sýra typu eidam, špetka soli a kmínu

Postup: Mouku, rostlinný tuk a jemně strouhaný sýr smíchejte a připravte hladké těsto, kterým naplňte lis. Do lisu vložte zvolený lisovací kroužek, dávkovací ovladač nastavte do polohy pro velké sušenky a na nevymazaný pečicí plech nanášejte sýrové sušenky. Před vložením do trouby sušenky potřete rozšlehaným vejcem, posolte a pokminujte. Pečte při 160 °C 15–20 minut, sušenky z plechu sundejte teplé.

Sýrové tyčinky

Pro přípravu sýrových tyčinek použijte stejné těsto jako pro sýrové sušenky a lisovací kroužky s otvorem ve tvaru proužků s vlnitým okrajem ⑭. Opakovaným stisknutím rukojeti naná-

šejte na pečící plech dlouhé proužky těsta (15), které potřete rozšlehaným vejcem, posolte a pokmínujte a před vložením do trouby nakrájejte na jednotlivé tyčinky (16). Pečte při 160 °C 15–20 minut, tyčinky z plechu sundejte teplé.

Zdobíčka

Sněhové pusinky

Ingredience pro 2 plechy pusinek: 120 g cukru moučka, 60 g jemně strouhaného kokosu, 30 g strouhanky, 2 vaječné bílky

Postup: Bílky smíchejte s cukrem a v parní lázni ušlehejte tuhý sníh. Odstavte a opatrně vmíchejte kokos a strouhanku. Zásobník naplňte ještě teplou směsí, do uzávěru nasadte dekorální trysku s otvorem ve tvaru hvězdičky a našroubujte je společně na zásobník (17). Píst natočte tak, aby zoubky nesměřovaly k dávkovací rukojeti a přerušovaným stlačováním pístu nanášejte na plech s pečicím papírem sněhové pusinky (18). Před vložením do trouby nechte pusinky 60 minut oschnout, pečte při 120 °C 15–20 minut.

it ISTRUZIONI PER L'USO

Sparabiscotti

Orientare il pistone ruotandolo in modo che la seghettatura **non sia rivolta verso la leva** (1) e rimuovere il pistone dal serbatoio (2).

Svitare la ghiera per le trafile e riempire il serbatoio con **un pezzo di impasto cilindrico** (3).

Inserire la trafila prescelta **nella chiusura** (4) e riavvitare al serbatoio (5).

Ruotare il pistone fino a quando la seghettatura sarà di nuovo **rivolta verso la leva** (6).

Biscotti al burro e al formaggio

Per preparare **biscotti piccoli**, mantenere il dosatore parallelo alla leva (7). Per preparare **biscotti grandi**, spostare il dosatore verso destra (8).

Posizionare la sparabiscotti sopra una teglia non imburata e premere la leva fino a quando la prima porzione di impasto non sarà spinta fuori. Eliminare questa **prima parte di impasto e pulire la trafila**.

Formare un biscotto sulla teglia premendo la leva, sollevare la sparabiscotti e **procedere**

allo stesso modo per gli altri biscotti (9).

Decoratore per torte

Riempire il serbatoio con **albumi montati a neve, panna montata refrigerata, crema o glassa** (10) ed applicare il **beccuccio decoratore** prescelto (11).

Decorare le pietanze

Utilizzare il dosatore per regolare la quantità da erogare e **premere la leva** ripetutamente (12). Per decorare in maniera continua, ruotare il pistone fino a quando la seghettatura **non sarà rivolta verso la leva** e premere il pistone (13).

Avvertenza: Non riempire il serbatoio con più crema di quanta sia necessario usare immediatamente; la farcitura non utilizzata tenderà a scaldarsi o a solidificare, rendendone più difficile l'erogazione.

Manutenzione

Smontare lo sparabiscotti/decoratore per torte dopo ogni utilizzo. Lavare ed asciugare in tutte le sue parti. Lavare sotto acqua corrente con normali detersivi, evitando sostanze chimiche aggressive, oggetti affilati e abrasivi. **Non lavare in lavastoviglie.**

RICETTE

Sparabiscotti

Biscotti al burro

Ingredienti per 2–3 teglie di biscotti: 420 g di farina, 250 g di burro ammorbidito, 150 g di zucchero a velo, 3 tuorli

Procedimento: Lavorare il burro ammorbidito con i tuorli, la farina e lo zucchero fino ad ottenere un impasto cilindrico e riempire il serbatoio della sparabiscotti. Attenzione, l'impasto non deve essere refrigerato! Formare i biscotti su di una teglia fredda e non imburata. Cuocere per 15–20 minuti a 160 °C. Togliere i biscotti dalla teglia quando sono ancora caldi.

Biscotti al formaggio

Ingredienti per 2–3 teglie di biscotti: 200 g di farina, 200 g di margarina, 200 g di formaggio stagionato grattugiato finemente (tipo Edamer), 1 pizzico di sale e semi di cumino

Procedimento: Amalgamare la farina con la margarina e il formaggio grattugiato, lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e riempire la sparabiscotti. Inserire la trafila prescelta, impostare il dosatore nella posizione per biscotti grandi e formarli su di una teglia non imburrata. Spennellare con dell'uovo leggermente sbattuto prima di infornare e cospargere con sale e semi di cumino. Cuocere per 15–20 minuti a 160 °C. Togliere i biscotti dalla teglia quando sono ancora caldi.

Bastoncini al formaggio

Per preparare i bastoncini al formaggio, utilizzare lo stesso impasto dei biscotti al formaggio e formarli con la trafila con foro ondulato (14). Formare lunghe strisce di impasto sulla teglia premendo ripetutamente la leva della sparabiscotti (15), spennellare con dell'uovo leggermente sbattuto, cospargere con sale e semi di cumino e tagliare in stick prima di infornare (16). Cuocere per 15–20 minuti a 160 °C. Togliere gli stick dalla teglia quando sono ancora caldi.

Beccucci decoratori

Meringhe

Ingredienti per 2 teglie di meringhe: 120 g di zucchero a velo, 60 g di farina di cocco, 30 g di pangrattato, 2 albumi

Procedimento: Amalgamare gli albumi con lo zucchero e montare a neve ben ferma. Unire delicatamente la farina di cocco e il pangrattato. Riempire il serbatoio con il composto, applicare alla ghiera il beccuccio decoratore con il foro a forma di stella ed avvitare al serbatoio (17). Ruotare il pistone in modo che la seghettatura non sia rivolta verso la leva e formare le meringhe su di una teglia rivestita con carta forno, premendo e rilasciando il pistone (18). Lasciare asciugare le meringhe per 60 minuti prima di infornare. Cuocere per 15–20 minuti a 120 °C.

es INSTRUCCIONES DE USO

Galletera

Orientar el pistón girándolo de forma que el estriado no esté **orientado hacia el mango** (1) y retirar el pistón del depósito (2).

Desenroscar la tuerca para formas circulares y llenar el depósito con **una pieza cilíndrica de masa** (3).





Introducir la forma circular deseada **en el cierre** (4) y enroscarlo al depósito (5).

Girar el pistón hasta que el estriado esté de nuevo **orientado hacia el mango dispensador** (6).

Galletas de mantequilla/queso

Para preparar **galletas pequeñas**, dejar el dispensador posicionado en paralelo al mango dispensador (7). Para preparar **galletas grandes**, mover el dispensador a la derecha (8).

Poner la galletera sobre una bandeja de hornear engrasada y presionar el mango hasta que salga la primera porción de masa. Retirar la primera porción **de masa y limpiar la forma circular**.

Colocar una galleta sobre una bandeja de horno presionando el mango, levantar la galletera y preparar más galletas del mismo modo (9).

Decorador para tarta

Llenar el depósito con **claras a punto de nieve, nata montada fría, crema o glasa** (10) y unir la **boquilla decoradora** deseada (11).

Decoración de alimentos

Utilizar el dispensador para regular el tamaño de la porción y **presionar repetidamente el mango** (12). Para decorar de forma continua, girar el pistón hasta que el estriado **no esté orientado hacia el mango** y presionar el pistón (13).

Aviso: No introducir más crema en el decorador para tarta de la que pueda utilizar inmediatamente; cualquier relleno sin utilizar tiende a calentarse o a solidificarse, lo cual hace que sea más difícil de aplicar.

Mantenimiento

Desmontar la galletera/decorador para tarta después de su uso. Lavar y secar todas las partes. Limpiar bajo el grifo de agua corriente utilizando detergentes normales, evitando el uso de sustancias químicas agresivas, objetos cortantes y agentes arenosos. **No lavar en el lavavajillas.**

RECETAS

Galletera

Galletas de mantequilla

Ingredientes para 2–3 bandejas de horno de galletas: 420 g de harina, 250 g de mantequilla blanda, 150 g de azúcar glas, 3 yemas de huevo

Receta: Procesar la mantequilla, las yemas de huevo, la harina y el azúcar hasta obtener una masa y llenar el depósito con la masa. ¡Cuidado, la masa no debe estar refrigerada! Formar las galletas sobre una bandeja de horno engrasada fría. Hornear de 15 a 20 minutos a 160 °C. Retirar las galletas de la bandeja de horno cuando todavía están calientes.

Galletas de queso

Ingredientes para 2–3 bandejas de horno de galletas: 200 g de harina, 200 g de margarina, 200 g de queso curado finamente rallado (ej. Edam), una pizca de sal y semillas de comino

Receta: Mezclar la harina, la margarina y el queso finamente rallado, procesar hasta obtener una masa lisa y llenar la galletera con la masa. Introducir la forma circular deseada en la galletera, poner el dispensador en la posición para galletas grandes y formar las galletas de queso sobre una bandeja de horno engrasada. Pincelar con huevo batido antes de introducir las galletas en el horno y espolvorear con sal y semillas de comino. Hornear de 15 a 20 minutos a 160 °C. Retirar las galletas de la bandeja de horno cuando todavía están calientes.

Palitos de queso

Para preparar palitos de queso, utilizar la misma masa que para las galletas de queso y la forma circular con orificios ondulados (14). Formar palitos largos de masa sobre la bandeja de horno presionando repetidamente el mango (15), pincelar con huevo batido, espolvorear con sal y semillas de comino, cortar en palitos antes de introducir la bandeja en el horno (16). Hornear de 15 a 20 minutos a 160 °C. Retirar los palitos de la bandeja de horno cuando todavía están calientes.

Decorador de tarta

Merengues

Ingredientes para 2 bandejas de merengues: 120 g de azúcar glas, 60 g de coco finamente rallado, 30 g de pan rallado, 2 claras de huevo

Receta: Mezclar las claras de huevo con azúcar y batir a punto de nieve. Mezclar cuidadosamente con el coco y el pan rallado. Llenar el depósito con la mezcla mientras esté todavía caliente, introducir la boquilla decoradora con la forma circular de estrella en el cierre y enroscar al depósito (77). Girar el pistón hasta que el estriado no esté orientado hacia el mango dispensador y formar los merengues sobre una bandeja de hornear con papel de horno presionando y soltando el pistón de forma intermitente (78). Dejar secar los merengues durante 60 minutos antes de introducirlos en el horno. Hornear de 15 a 20 minutos a 120 °C.

pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispara biscoitos

Orientar o travão rodando de modo a que os recortes **não fiquem virados para a pega** (1) retirar o travão do depósito (2).

Desapertar a rosca das formas circulares e encher **o depósito com massa em forma de cilindro** (3).

Inserir a forma **circular escolhida** na tampa (4) e anexar novamente ao depósito (5).

Rodar o travão de modo a que os recortes fiquem novamente **virados para a pega do dispara biscoitos** (6).

Biscoitos de manteiga e queijo

Para preparar **pequenos biscoitos**, deixar o doseador posicionado paralelamente com a pega (7). Para preparar **biscoitos maiores**, mover o doseador para a direita (8).

Colocar o dispara biscoitos num tabuleiro de forno não untado e pressionar a pega até que a primeira porção da massa saia do dispara biscoitos. Dispensar a primeira porção de **massa e limpar a forma circular**.

Disparar um biscoito no tabuleiro de forno pressionando a pega, levantar o dispara biscoitos e **preparar mais biscoitos da mesma forma** (9).

Decorador de bolos

Encher o depósito **com claras batidas, natas frescas, creme fino ou glacê** (10) e anexar o bico decorador escolhido (11).

Decorar alimentos

Usar o doseador para regular o tamanho da porção e **pressionar repetidamente a pega** ⑫. Para decorar de forma contínua, rodar o travão de modo a que os recortes **não fiquem virados para a pega** e pressionar o travão ⑬.

Atenção: Não colocar mais creme no depósito do que o for necessário para usar. Qualquer creme não usado fica quente ou solidifica, o que torna a decoração mais difícil de aplicar.

Manutenção

Desmontar o dispara biscoitos/decorador de bolos após cada utilização. Lavar e secar todas as peças. Lavar com água corrente usando detergentes normais, evitar usar substâncias químicas agressivas, objectos afiados e agentes de limpeza arenosos. **Não pode ir à máquina de lavar louça.**

RECEITAS

Dispara biscoitos

Biscoitos de manteiga

Ingredientes para 2–3 tabuleiros de biscoitos: 420 g farinha de trigo, 250 g manteiga amolecida, 150 g açúcar em pó, 3 gemas de ovo

Receita: Processar a manteiga amolecida, as gemas, a farinha e o açúcar numa massa e encher o dispara biscoitos com a massa. Atenção, a massa não deve ser refrigerada! Disparar os biscoitos de manteiga num tabuleiro de forno não untado. Levar ao forno a 160 °C durante 15 a 20 minutos. Retirar os biscoitos do tabuleiro enquanto estão quentes.

Biscoitos de queijo

Ingredientes para 2–3 tabuleiros de biscoitos: 200 g farinha de trigo, 200 g gordura vegetal, 200 g queijo duro ralado (p.ex. Edam), uma pitada de sal e sementes de alcaravia

Receita: Misturar a farinha, a gordura vegetal e o queijo ralado, processar tudo numa massa e encher o dispara biscoitos com a massa. Colocar no dispara biscoitos a forma circular escolhida, colocar o doseador na posição para biscoitos grandes e pressionar os biscoitos de queijo num tabuleiro de forno não untado. Antes de levar ao forno, pincelar com ovo batido e polvilhar com o sal e as sementes de alcaravia. Levar ao forno a 160 °C durante 15 a 20 minutos. Retirar os biscoitos do tabuleiro enquanto estão quentes.

Palitos de queijo

Para preparar palitos de queijo usar a mesma massa dos biscoitos de queijo e as formas circulares com aberturas onduladas (14). Num tabuleiro de forno fazer tiras longas de massa pressionando repetidamente a alavanca (15), antes de levar ao forno, pincelar com ovo batido e polvilhar com o sal e as sementes de alcaravia (16). Levar ao forno a 160 °C durante 15 a 20 minutos. Retirar os biscoitos do tabuleiro enquanto estão quentes.

Decorador de bolos

Merengues

Ingredientes para 2 tabuleiros de merengues: 120 g açúcar em pó, 60 g coco ralado, 30 g pão ralado, 2 claras de ovo

Receita: Misturar as claras com o açúcar e bater sobre o vapor até obter claras em castelo. Colocar de lado e cuidadosamente misturar o coco com o pão ralado. Encher o depósito com o preparado ainda quente. Colocar o bico decorador com a abertura em estrela e anexar ao depósito (17). Rodar o travão de modo a que os recortes não fiquem virados para a pega e fazer os merengues num tabuleiro de forno com papel de forno pressionando e largando intermitentemente a pega (18). Antes de os colocar no forno, deixar os merengues secar durante 60 minutos. Levar ao forno a 120 °C durante 15 a 20 minutos.

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Teigpresse

Den Kolben umdrehen, wobei die Zähne **vom Hebel wegzeigen** (1), den Kolben hochziehen (2).

Den Verschlussring für die Motivschieben abschrauben, den **Teig zu einer Rolle formen**, den Füllkörper füllen (3).

Die gewünschte Motivscheibe **in den Verschlussring** einlegen (4), den Verschlussring auf den Füllkörper aufschrauben (5).

Die Zahnstange umdrehen, **bis der Hebel auf die Zähne greift** (6).

Butter- und Käsekekse

Um die **kleinen Kekse** zuzubereiten, ist der Regler parallel mit dem Hebel einzustellen (7).

Um **großes Spritzgebäck** zuzubereiten, ist der Regler nach rechts zu drehen (8).

Die Teigpresse auf das ungefettete Backblech stellen, den Hebel betätigen, bis die erste Teigmasse austritt. **Die erste Teigmasse entfernen** und die Motivscheibe putzen.

Den Hebel nach unten drücken, ein Gebäckstück formen, die Teigpresse anheben und fortfahren, **weitere Gebäckstücke formen** (9).

Garnierpresse

Den Füllkörper mit geschlagenem **Eischnee, ausgekühlter Schlagsahne, feiner Creme, bzw. Aufstrich** befüllen (10), die gewünschte **Garniertülle** aufsetzen (11).

Garnieren

Mit dem Regler die Größe des Spritzgebäcks einstellen, wiederholt **den Hebel drücken** (12). Um die Kekse kontinuierlich zu garnieren, ist der Kolben umzudrehen, wobei die Zähne **vom Hebel wegzeigen**, und herabzudrücken (13).

Hinweis: Die Garnierspritze nur mit solcher Menge der Fülle befüllen, die Sie sofort zum Dekorieren verwenden. Anderenfalls wird die unverbrauchte Füllung warm, bzw. fest und ist schlechter zu bearbeiten.

Wartung

Die Teigpresse/Garnierspritze nach dem Gebrauch zerlegen, alle Teile abspülen und abtrocknen. Unter fließendem Wasser mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, zur Reinigung keine aggressiven Chemikalien, keine scharfen Gegenstände, bzw. Scheuermittel verwenden. **Nicht spülmaschinenfest.**

BACKREZEPTE

Teigpresse

Butterkekse

Zutaten für 2–3 Backbleche Kekse: 420 g glattes Mehl, 250 g zimmerweiche Butter, 150 g Puderzucker, 3 Eigelb

Vorgehensweise: Zimmerweiche Butter, Eigelb, Mehl und Zucker zum Teig verarbeiten, die Teigpresse füllen. Achtung, die Teigmasse darf nicht ausgekühlt sein! Die Teigstücke auf das

ausgekühlte ungefettete Backblech legen. 15–20 Minuten bei 160 °C backen, gebackene noch warme Kekse vom Backblech nehmen.

Käsekekse

Zutaten für 2–3 Backbleche Kekse: 200 g glattes Mehl, 200 g Pflanzenfett zum Backen, 200 g fein geriebener Hartkäse wie z.B. Edamer Käse, Prise Salz und Kümmel

Vorgehensweise: Mehl, Pflanzenfett und fein geriebenen Käse vermischen, zum glatten Teig verarbeiten, die Teigpresse befüllen. In die Teigpresse die gewünschte Motivscheibe einlegen, den Regler in die Position für großes Spritzgebäck einstellen, auf das ungefettete Backblech die Käsekekse legen. Mit Ei bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen. 15–20 Minuten bei 160 °C backen, gebackene noch warme Kekse vom Backblech nehmen.

Käsestangen

Für die Zubereitung von Käsestangen ist dieselbe Teigmasse zu verwenden, die „Raupe“-Motivscheibe einlegen (14). Nach und nach auf das Backblech lange Teigstreifen pressen (15), mit verquirltem Ei bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen, vor dem Hineinlegen in den Backofen auf einzelne Stangen trennen (16). 15–20 Minuten bei 160 °C backen, gebackene noch warme Kekse vom Backblech nehmen.

Garnierpresse

Kokosbaiser

Zutaten für 2 Backblech Baisers: 120 g Puderzucker, 60 g fein geriebene Kokosraspel, 30 g Semmelbrösel, 2 Eiweiß

Vorgehensweise: Eiweiß mit Zucker vermischen, im Wasserbad zu festem Schnee steif schlagen. Vom Herd nehmen, vorsichtig Kokosraspel und Semmelbrösel unterheben. Mit der noch warmen Teigmasse den Füllkörper befüllen, in den Verschlussring die Garniertülle Stern einsetzen, auf den Füllkörper aufschrauben (17). Den Kolben umdrehen, wobei die Zähne vom Hebel wegzeigen, den Kolben herabdrücken und auf das Backblech mit Backpapier nach und nach die Küsschen drücken (18). Vor dem Backen 60 Minuten trocknen lassen, 15–20 Minuten bei 120 °C backen.

fr MODE D'EMPLOI

Presse à biscuits

Ajuster le piston de manière à ce que les dents **ne pointent pas vers la poignée** (1) et le retirer du cylindre-réservoir (2).

Dévisser l'anneau fileté pour les disques à motif et remplir le cylindre-réservoir avec de la **pâte en forme de rouleau** (3).

Insérer le disque à motif choisi **dans la fermeture** (4) et revisser sur le cylindre-réservoir (5).

Retourner les dents du piston vers la poignée de dosage (6).

Biscuits au beurre et au fromage

Pour préparer des **biscuits de petite taille**, laisser le doseur en position parallèle avec la poignée de dosage (7). Pour préparer des **biscuits de grande taille**, glisser le doseur vers la droite (8).

Placer la presse au-dessus de la plaque allant au four et appuyer sur la poignée pour sortir la première dose de pâte. Retirer cette première dose et **nettoyer le disque à motif**.

En appuyant sur la poignée, **former un biscuit sur la plaque allant au four**, lever la presse et préparer **les autres biscuits** (9) de la même manière.

Presse à décorer

Remplir le cylindre-réservoir avec des **blancs en neige, de la crème fouettée bien froide, de la crème fine ou de la pâte à tartiner** (10) et mettre en place la buse à décorer choisie (11).

Décoration des aliments

Sélectionner la taille de dose à l'aide du doseur et **appuyer sur la poignée** (12) à répétition. Pour une décoration continue, ajuster le piston de manière à ce que les dents **ne pointent pas vers la poignée** et appuyer dessus (13).

Avertissement : remplir la presse à décorer d'une quantité telle qu'elle réponde à l'utilisation immédiate car le contenu s'échauffe ou durcit et il est plus difficile à former.

Entretien

Démonter la presse à biscuits/pour décorer après chaque utilisation, laver et sécher tous ses

éléments. Nettoyer à l'eau courante en utilisant les produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de produits chimiques agressifs, d'objets tranchants ou de produits de nettoyage abrasifs.
Ne pas laver au lave-vaisselle.

RECETTES

Presse à biscuits

Biscuits au beurre

Ingrédients pour 2–3 plaques à four de biscuits : 420 g de farine fine, 250 g de beurre ramolli, 150 g de sucre en poudre, 3 jaunes d'œufs

Mode de préparation : préparer la pâte à partir de beurre ramolli, de jaunes d'œufs, de farine et de sucre et remplir la presse. Attention ! La pâte ne doit pas être refroidie ! Appliquer les biscuits au beurre sur une plaque allant au four refroidie et non beurrée. Faire cuire au four à 160 °C pendant 15 à 20 minutes, retirer les biscuits de la plaque quand qu'ils sont encore chauds.

Biscuits au fromage

Ingrédients pour 2–3 plaques à four de biscuits : 200 g de farine fine, 200 g de graisse végétale de boulangerie, 200 g de fromage dur de type Edam finement râpé, une pincée de sel et de cumin

Mode de préparation : mélanger la farine, la graisse végétale et le fromage finement râpé, préparer une pâte lisse et en remplir la presse. Insérer le disque à motif choisi dans la presse, placer le doseur dans la position destinée aux biscuits de grande taille et appliquer les biscuits au fromage sur une plaque non beurrée allant au four. Enduire les biscuits de jaune d'œuf battu, saler et parsemer de cumin avant de les mettre au four. Faire cuire au four à 160 °C pendant 15 à 20 minutes, retirer les biscuits de la plaque quand qu'ils sont encore chauds.

Bâtons au fromage

Pour préparer des bâtons au fromage, utiliser la même pâte que pour les biscuits au fromage et les disques avec motif en forme de "chenille" (14). En appuyant à répétition sur la poignée, appliquer sur la plaque du four de longues bandes de pâte (15), enduire de jaune d'œuf battu, saler et parsemer de cumin avant de couper en bâtons individuels et de mettre au four (16). Faire cuire au four à 160 °C pendant 15 à 20 minutes, retirer les biscuits de la plaque quand qu'ils sont encore chauds.





Presse à décorer

Meringues

Ingrédients pour 2 plaques à four de meringues : 120 g de sucre en poudre, 60 g de noix de coco finement râpée, 30 g de chapelure, 2 blancs d'œufs

Mode de préparation : mélanger les blancs d'œufs et le sucre et les monter en neige ferme au bain-marie. Mettre de côté et ajouter doucement la noix de coco râpée et la chapelure. Remplir le cylindre-réservoir avec le mélange encore chaud, dans la fermeture, placer la buse de décoration avec l'orifice en forme d'étoile et les visser ensemble sur le cylindre-réservoir (17). Ajuster le piston de manière à ce que les dents ne pointent pas vers la poignée de dosage et appliquer les meringues (18) sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en appuyant sur le piston de manière intermittente. Avant de les mettre au four, laisser les meringues sécher pendant 60 minutes, faire cuire à 120 °C pendant 15 à 20 minutes.

pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Praska do ciasta

Tłok należy obrócić tak, aby ząbki były zwrócone w **kierunku przeciwnym do rękojeści** (1) i wysunąć go z pojemnika (2).

Nakrętkę mocującą krążki wyciskające należy odkręcić, a pojemnik napełnić **ciastem uformowanym w wałek** (3).

Wybrany krążek wyciskający należy **włożyć do zamknięcia** (4) i z powrotem przykręcić nakrętkę mocującą (5).

Ząbki na tłoku należy obrócić tak, aby były zwrócone w **kierunku do rękojeści** (6).

Ciastka maślane i serowe

Aby przygotować **małe ciastka** dozownik należy ustawić w jednej linii z rękojeścią (7). Aby przygotować **duże ciastka** dozownik należy przesunąć w prawo (8).

Praskę należy ustawić na niewysmarowanej tłuszczem formie i naciskać na rękojeść do momentu pojawienia się pierwszej porcji ciasta. Pierwszą porcję należy usunąć i **wyczyścić krążek wyciskający**.

Naciskając na rękojeść należy **wytłoczyć ciastko na blachę**, podnieść praskę i w taki sam

sposób **przygotować kolejne ciastka** ⑨.

Dekorator

Pojemnik należy napęlić **pianą z białek, schłodzoną bitą śmietaną, delikatnym kremem lub serkiem** ⑩ i nałożyć wybraną **dyszę** ⑪.

Dekorowanie potraw

Za pomocą dozownika należy wybrać rozmiar porcji i kilkakrotnie **nacisnąć rękojeść** ⑫. Aby dekorowanie przebiegało płynnie tłok należy obrócić tak, aby ząbki były zwrócone w **kierunku przeciwnym do rękojeści** ⑬.

Ostrzeżenie: W dekoratorze należy umieszczać tylko małą ilość nadzienia. Niewykorzystana zawartość może nagrzać się lub stężeć, przez co dekorowanie będzie trudniejsze.

Utrzymanie

Po użyciu praskę do ciasta/dekurator należy rozłożyć, wszystkie części umyć i wysuszyć. Myć pod bieżącą wodą zwykłymi środkami czystości, nie należy używać agresywnych środków chemicznych, ostrych przedmiotów oraz środków czyszczących na bazie piasku. **Nie należy myć w zmywarce.**

PRZEPISY

Praska do ciasta

Ciastka maślane

Składniki na 2–3 blachy ciasteczek: 420 g mąki z pełnego przemiału, 250 g miękkiego masła, 150 g cukru pudru, 3 żółtka

Przygotowanie: Z miękkiego masła, żółtek, mąki i cukru należy przygotować ciasto, a następnie napęlić nim wyciskacz. Uwaga! Ciasto nie może być schłodzone! Ciasto należy nanosić bezpośrednio na schłodzoną blachę do pieczenia. Ciasteczka należy piec w piekarniku w temperaturze 160 °C przez 15–20 minut, zdjęć z blachy póki są jeszcze gorące.

Ciastka serowe

Składniki na 2–3 blachy ciastek: 200 g mąki z pełnego przemiału, 200 g tłuszczu roślinnego do pieczenia, 200 g drobno startego twardego sera typu edam, szczypta soli i kminku

Przygotowanie: Z mąki, tłuszczu roślinnego i drobno starego sera należy przygotować jednolite ciasto, a następnie napęlić nim wyciskacz. Do praski należy włożyć wybrany krążek wyciskający, dozownik należy ustawić w pozycji do wyciskania dużych ciastek i nanosić ciasteczka serowe na niewysmarowaną tłuszczem blachę. Przed włożeniem do piekarnika ciasteczka należy posmarować rozbełtanym jajkiem, posypać solą i kminkiem. Ciasteczka należy piec w piekarniku w temperaturze 160 °C przez 15–20 minut, zdjąć z blachy póki są jeszcze gorące.

Paluszki serowe

Do przygotowania serowych paluszków należy użyć takiego samego ciasta, jak na ciasteczka serowe, oraz krążka z otworem w kształcie prążka z falowanym brzegiem (14). Poprzez płynne naciskanie rękojeści należy nanosić na blachę długie prążki ciasta (15), które przed włożeniem do piekarnika należy posmarować rozbełtanym jajkiem, posypać solą i kminkiem oraz pokroić na pojedyncze paluszki (16). Paluszki należy piec w piekarniku w temperaturze 160 °C przez 15–20 minut, zdjąć z blachy póki są jeszcze gorące.

Dekorator

Kokosanki

Składniki na 2 blachy bez: 120 g cukru pudru, 60 g wiórków kokosowych, 30 g bułki tartej, białka z dwóch jajek

Przygotowanie: Białka należy wymieszać z cukrem w kąpieli wodnej, przygotować gęstą pianę. Odstawić, następnie powoli dodawać kokos i bułkę tartą. Pojemnik należy napęlić jeszcze ciepłą masą. Na nakrętkę mocującą należy nasadzić dyszę z otworem w kształcie gwiazdki i przykręcić do pojemnika (17). Tłok należy obrócić tak, aby ząbki były zwrócone w kierunku rękojeści i poprzez przerywane naciskanie na rękojeść nanosić kokosanki na wyłożoną papierem do pieczenia blachę (18). Przed włożeniem do piekarnika kokosanki należy pozostawić na 60 minut, aby obeschły, piec w temperaturze 120 °C przez 15–20 minut.

sk NÁVOD NA POUŽITIE

Lis na cestu

Piest natočte tak, aby zúbky **nesmerovali k rukováti** (1) a vysuňte ho zo zásobníka (2). Odskrutkujte maticu pre lisovanie krúžky a zásobník naplňte **cestom v tvare valčeka** (3).

Zvolený lisovací krúžok **vložte do uzáveru** ④ a naskrutkujte späť na zásobník ⑤.

Zúbky na pieste pootočte **späť k dávkovacej rukoväti** ⑥.

Maslové a syrové sušienky

Na prípravu **malých sušienok** nechajte dávkovač nastavený rovnobežne s dávkovacou rukoväťou ⑦. Na prípravu **veľkých sušienok** posuňte dávkovač doprava ⑧.

Lis postavte na nevymastený plech na pečenie a stláčajte rukoväť, pokiaľ nevytlačíte prvú porciu cesta. Prvú porciu odstráňte a **lisovací krúžok očistite**.

Stlačením rukoväti **vylisujte na plech sušienku**, lis zdvihnite a rovnakým spôsobom **prpravte ďalšie sušienky** ⑨.

Zdobíčka

Zásobník naplňte **bielkovým snehom, vychladenou šľahačkou, jemným krémom alebo nátierkou** ⑩ a nasadte zvolenú **zdobiacu trysku** ⑪.

Zdobenie pokrmov

Dávkovačom zvolte veľkosť porcie a opakovane **stláčajte rukoväť** ⑫. Na plynulé zdobenie piest natočte tak, aby zúbky **nesmerovali k rukoväti** a stláčajte ho ⑬.

Upozornenie: Do zdobíčky vkladajte len také množstvo náplne, ktoré ihneď spotrebujete, nespotrebovaná náplň sa zohrieva alebo tuhne a horšie sa nanáša.

Údržba

Po použití lis na cesto/zdobíčku rozložte, všetky časti umyte a osušte. Čistite pod tečúcou vodou bežnými čistiacimi prostriedkami, nepoužívajte agresívne chemické látky, ostré predmety ani čistiace prostriedky na báze piesku. **Neumývajte v umývačke.**

RECEPTY

Lis na cesto

Maslové sušienky

Ingrediencie na 2–3 plechy sušienok: 420 g hladkej múky, 250 g zmäknutého masla, 150 g práškového cukru, 3 vaječné žĺtky

Postup: Zo zmäknutého masla, vaječných žĺtkov, múky a cukru pripravte cesto a naplňte ním lis. Pozor, cesto nesmie byť vychladené! Na vychladnutý nevymastený plech na pečenie nanášajte maslové sušienky. Pečte pri 160 °C 15–20 minút, sušienky z plechu zložte teplé.

Syrové sušienky

Ingrediencie na 2–3 plechy sušienok: 200 g hladkej múky, 200 g rastlinného tuku na pečenie, 200 g jemne strúhaného tvrdého syra typu eidam, štipka soli a rasce

Postup: Múku, rastlinný tuk a jemne strúhaný syr zmiešajte a pripravte hladké cesto, ktorým naplňte lis. Do lisu vložte zvolený lisovací krúžok, dávkovací ovládač nastavte do polohy na veľké sušienky a na nevymastený plech na pečenie nanášajte syrové sušienky. Pred vložením do rúry sušienky potrite rozšľahaným vajcom, posolte a porasujte. Pečte pri 160 °C 15–20 minút, sušienky z plechu zložte teplé.

Syrové tyčinky

Na prípravu syrových tyčiniek použite rovnaké cesto ako na syrové sušienky a lisovacie krúžky s otvorom v tvare prúžkov s vlnitým okrajom (14). Opakovaným stláčaním rukoväti nanášajte na plech na pečenie dlhé prúžky cesta (15), ktoré potrite rozšľahaným vajcom, posolte a porasujte a pred vložením do rúry nakrájajte na jednotlivé tyčinky (16). Pečte pri 160 °C 15–20 minút, tyčinky z plechu zložte teplé.

Zdobička

Snehové pusinky

Ingrediencie na 2 plechy pusiniek: 120 g práškoveho cukru, 60 g jemne strúhaného kokosu, 30 g strúhanky, 2 vaječné bielky

Postup: Bielky zmiešajte s cukrom a v parnom kúpeli ušľahajte tuhý sneh. Odstavte a opatrne vmiešajte kokos a strúhanku. Zásobník naplňte ešte teplou zmesou, do uzáveru nasadte dekoračnú trysku s otvorom v tvare hviezdičky a naskrutkujte ju spoločne na zásobník (17). Piest natočte tak, aby zúbky nesmerovali k dávkovacej rukoväti a prerušovaným stláčaním piestu nanášajte na plech s papierom na pečenie snehové pusinky (18). Pred vložením do rúry nechajte pusinky 60 minút osušiť, pečte pri 120 °C 15–20 minút.

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Пресс для теста

Поверните поршень так, чтобы зубцы **не смотрели на ручку** ①, и выньте его из емкости ②.

Отвинтите гайку для пресс-кружков и заполните емкость **тестом цилиндрической формы** ③.

Вставьте выбранный пресс-кружок **в крышку** ④ и навинтите его обратно на емкость ⑤.

Поверните зубцы на поршне **по направлению к дозирующей ручке** ⑥.

Масляное и сырное печенье

Чтобы приготовить **небольшое печенье**, расположите дозатор параллельно дозирующей ручке ⑦. Чтобы приготовить **большое печенье**, сдвиньте дозатор вправо ⑧.

Поставьте пресс на несмазанный противень и нажимайте на ручку, пока не получите первую порцию теста. **Уберите первую порцию теста и очистите пресс-кружок.**

Выдавите первое печенье на противень, нажимая на ручку, поднимите пресс и таким же образом **приготовьте остальное печенье** ⑨.

Кондитерский шприц

Заполните емкость **взбитыми яичными белками, охлажденными взбитыми сливками, нежным кремом или смесью** ⑩ и прикрепите выбранную кондитерскую насадку ⑪.

Украшение блюд

С помощью дозатора выберите размер порции и несколько раз **нажмите на ручку** ⑫. Для непрерывного украшения поверните поршень так, чтобы зубцы **не смотрели на ручку**, и нажимайте на него ⑬.

Примечание: Заполняйте шприц таким количеством начинки, которое вы сразу же используете-неиспользуемая начинка нагревается или начинает застывать, тем самым осложняя нанесение.

Уход

После использования разложите пресс/кондитерский шприц. Вымойте и высушите все детали. Чистите под проточной водой с использованием обычных моющих средств, избегайте использования агрессивных химических веществ, острых предметов и чистящих средств на основе песка. **Не мойте в посудомоечной машине.**

РЕЦЕПТЫ

Пресс для теста

Масляное печенье

Ингредиенты для 2–3 противней печенья: 420 г муки мелкого помола, 250 г размягченного масла, 150 г сахарной пудры, 3 яичных желтка

Последовательность: Из размягченного масла, яичных желтков, муки и пудры замесите тесто и заполните им пресс. Внимание! Тесто не должно быть охлажденным! Нанесите на холодный несмазанный противень масляное печенье. Выпекать при 160 °C в течение 15–20 минут. Снимать печенье с противня теплым.

Сырное печенье

Ингредиенты для 2–3 противней печенья: 200 г муки мелкого помола, 200 г растительного жира для выпечки, 200 г мелконатертого твердого сыра (напр. эдам), щепотка соли и тмина

Последовательность: Смешайте муку, растительный жир и мелконатертый сыр и замесите гладкое тесто, которым заполните пресс. Вставьте в пресс выбранный пресс-кружок, поместите дозатор в положение для большого печенья и нанесите сырное печенье на несмазанный противень. Перед тем, как поставить печенье в духовку, смажьте его взбитым яйцом, посолите и посыпьте тмином. Выпекать при 160 °C в течение 15–20 минут. Снимать печенье с противня теплым.

Сырные палочки

Для приготовления сырных палочек используйте то же тесто, что и для сырного печенья, и пресс-кружки с отверстием в форме полосок с волнистым краем (14). Надавив на ручку несколько раз, нанесите на противень длинные полоски теста (15), смажьте их взбитым яйцом, посолите и посыпьте тмином. Перед тем, как поставить

в духовку, разрежьте тесто на палочки (15). Выпекать при 160 °С в течение 15–20 минут. Снимать палочки с противня теплыми.

Кондитерский шприц

Безе

Ингредиенты для 2 противней безе: 120 г сахарной пудры, 60 г мелконатертого кокоса, 30 г панировочных сухарей, 2 яичных белка

Последовательность: Смешайте белки с сахарной пудрой и взбейте в паровой бане до густой массы. Отставьте и аккуратно вмешайте кокос и панировочные сухари. Заполните емкость еще теплой смесью, поместите на крышку кондитерскую насадку в форме звездочки и навинтите ее на поршень (17). Поверните поршень так, чтобы зубцы не смотрели на дозирующую ручку, и прерывистым нажатием на поршень наносите на противень, застеленный бумагой для выпечки, безе (18). Перед тем, как ставить в духовку, дайте безе подсохнуть в течение 60 минут. Выпекать при 120 °С в течение 15–20 минут.



www.tescoma.com/video/630535

www.tescoma.com

