

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Gebäckpresse und Garnierspritze, mit der Sie ganz leicht Kekse und Cookies zaubern können. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Gebäckpresse und Garnierspritze optimal einsetzen können.


Lieferumfang

- Gebäckpresse
- 8 Schablonen
- 8 Tüllen
- Bedienungsanleitung

Produktdaten

Material	Rostfreier Edelstahl, robuster ABS-Kunststoff, Aluminium
Maße	220 x 148 x 55 mm
Gewicht	240 g

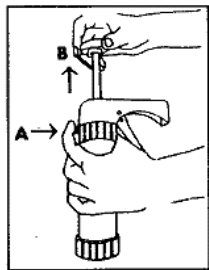
Verwendung



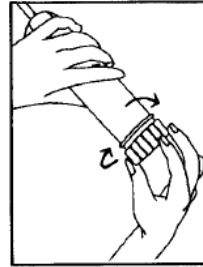
HINWEIS:
Reinigen Sie Gebäckpresse und Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich wie in Reinigung und Pflege beschrieben.

Gebäckpresse

1. Öffnen Sie zunächst die Gebäckpresse, indem Sie die Entriegelungstaste drücken und den Kunststoff-Drehknopf nach oben ziehen.



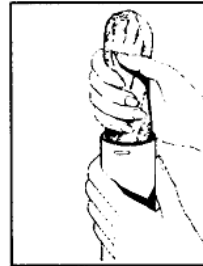
2. Lösen Sie dann den Ring im Boden der Gebäckpresse, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.



3. Formen Sie den Teig zu einer Rolle, den Sie in den Teigbehälter geben.



HINWEIS:
Der Teig kann gegebenenfalls auch mit einem Esslöffel eingefüllt werden.



4. Setzen Sie dann die gewünschte Gebäckscheibe in den Ring ein und schrauben Sie den Ring im Boden der Gebäckpresse wieder fest.



5. Nehmen Sie die Gebäckpresse in eine Hand und stellen Sie sie senkrecht auf das Blech. Ziehen Sie den Hebel in Richtung Handgriff; der Teig wird dadurch durch die Gebäckscheibe gepresst und der durch den Druck geformte Teig wird durch den Ring im Boden der Gebäckpresse ausgegeben. Geben Sie diesen am besten direkt auf ein Backpapier (z.B. NX-8641) oder ein gefettetes Backblech. Lassen Sie den Hebel anschließend wieder los und wiederholen Sie den Vorgang bis der Teig aufgebraucht ist oder Sie die gewünschte Menge Gebäck hergestellt haben.



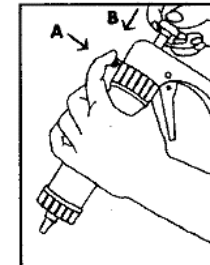
HINWEIS:
Sollte der Teig nicht mehr richtig geformt herauskommen, stellen Sie Teig und Gebäckpresse in den Kühlschrank, bis der Teig wieder die richtige Konsistenz hat.

Gebäck-/Teigspritze

Um die Gebäckpresse als Gebäck- oder Teigspritze zu verwenden, folgen Sie zunächst den oben genannten Schritten 1. bis 3.

Setzen Sie dann anstelle einer Gebäckscheibe die gewünschte Spritztülle ein.

Um einen Zuckerguss gleichmäßig auszugeben, drücken Sie den Drehknopf langsam nach unten und drücken gleichzeitig die Entriegelungstaste.



Reinigung und Pflege

Lösen Sie zunächst den Teigbehälter vom Handgriff und den Ring im Boden der Gebäckpresse. Nehmen Sie die Gebäckscheibe bzw. Spritztülle aus dem Ring heraus. Die einzelnen Teile der Gebäckpresse können Sie von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.



Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Reinigen Sie das Produkt nach jeder Anwendung.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Rezepte**HINWEIS:**

In den Rezepten kann das Vanille-Extrakt durch andere Aroma-Mittel mit Vanille-Geschmack ersetzt werden, z.B. durch geriebene Vanille oder Backaroma.

Vanille-Gebäck

Zutaten (für ca. 3 Dutzend Kekse/Cookies):

- 1 Tasse (250 g) Butter (sie sollte Raumtemperatur haben)
- 1 Tasse (250 g) Zucker
- 1 großes Ei
- 2 ½ TL Vanille-Extrakt
- ½ TL Kardamom (gemahlen)
- ½ TL Salz
- 2 ½ Tassen (315 g) Mehl
- etwas Vanille-Zucker (wenn gewünscht)

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf ca. 190°C vor.
2. Geben Sie die Butter in eine große Schüssel und verrühren Sie sie (am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe) mit dem Zucker.
3. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es in die Schüssel; geben Sie auch den Vanille-Extrakt, den Kardamom und das Salz dazu und verrühren Sie die Zutaten.
4. Geben Sie dann das Mehl portionsweise hinzu und verrühren Sie die Zutaten gut miteinander.
5. Stellen Sie dann wie oben beschrieben das gewünschte Gebäck her. Geben Sie die Teiglinge auf ein Backblech.

6. Lassen Sie auf dem Backblech ca. 2,5 cm Abstand zwischen den einzelnen Teiglingen, da diese beim Backen aufgehen werden.
7. Backen Sie die Teiglinge ca. 10 Minuten bis sie goldbraun sind. Lassen Sie das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen.
8. Sie können das Gebäck noch mit Vanille-Zucker bestreuen, wenn Sie das wünschen. Sie können das Gebäck in einem luftdichten Behälter ca. 4 Tage lang aufbewahren.

Ingwer-Gebäck

Zutaten (für ca. 4 Dutzend Kekse/Cookies):

- 2 Tassen (315 g) Mehl
- 1 ½ TL Ingwer (gemahlen)
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- ¼ TL Nelken (gemahlen)
- ¼ TL Salz
- 1 Tasse (250 g) Butter (sie sollte Raumtemperatur haben)
- ¾ Tasse (185 g) brauner Zucker
- 1 Msp Orangenschalenabrieb
- 1 Ei

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf ca. 180°C vor.
2. Geben Sie das Mehl, den Ingwer, den Zimt, die Nelken und das Salz in eine Schüssel, mischen Sie die Zutaten kurz durch und stellen Sie die Schüssel beiseite.
3. Geben Sie die Butter, den braunen Zucker, den Orangenschalenabrieb und das Ei in eine große Schüssel und verrühren Sie die Zutaten (am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe).
4. Wechseln Sie dann zu einer geringeren Geschwindigkeit des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine und geben Sie die Mehl-Gewürz-Mischung aus der anderen Schüssel portionsweise in die große Schüssel.
5. Verrühren Sie alle Zutaten gut miteinander.
6. Stellen Sie dann wie oben beschrieben das gewünschte Gebäck her. Geben Sie die Teiglinge auf ein Backblech.
7. Lassen Sie auf dem Backblech ca. 4 cm Abstand zwischen den einzelnen Teiglingen, da diese beim Backen aufgehen werden.
8. Backen Sie die Teiglinge ca. 10 bis 12 Minuten bis sie fest geworden sind. Lassen Sie das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen.

9. Sie können das Gebäck noch mit Vanille-Zucker bestreuen, wenn Sie das wünschen.
10. Sie können das Gebäck in einem luftdichten Behälter ca. 5 Tage lang aufbewahren.

Schokolade-Pfefferminz-Gebäck

Zutaten (für ca. 4 Dutzend Kekse/Cookies):

- ¾ Tasse (185 g) Butter (sie sollte Raumtemperatur haben)
- ¾ Tasse (185 g) Zucker
- 1 Ei
- 1 ½ TL Vanille-Extrakt
- 1 ½ TL Pfefferminz-Extrakt
- ⅛ TL Salz
- ¼ Tasse (20 g) Kakao (ungesüßt)
- 1 ½ Tassen (235 g) Mehl

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf ca. 190°C vor.
2. Geben Sie die Butter in eine große Schüssel und verrühren Sie sie (am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe) mit dem Zucker.
3. Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie es in die Schüssel; geben Sie auch den Vanille-Extrakt, den Pfefferminz-Extrakt und das Salz dazu und verrühren Sie die Zutaten.
4. Geben Sie dann zunächst den Kakao und dann das Mehl portionsweise hinzu und verrühren Sie die Zutaten gut miteinander.
5. Stellen Sie dann wie oben beschrieben das gewünschte Gebäck her. Geben Sie die Teiglinge auf ein Backblech.
6. Lassen Sie auf dem Backblech ca. 2,5 cm Abstand zwischen den einzelnen Teiglingen, da diese beim Backen aufgehen werden.
7. Backen Sie die Teiglinge ca. 10 Minuten bis sie fest geworden sind. Lassen Sie das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen.
8. Sie können das Gebäck in einem luftdichten Behälter ca. 5 Tage lang aufbewahren.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce pistolet à pâtisserie. Préparez des biscuits et des gâteaux facilement et proprement. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.


Contenu

- Pistolet à pâtisserie
- 8 disques à biscuits
- 8 douilles
- Mode d'emploi

Caractéristiques du produit

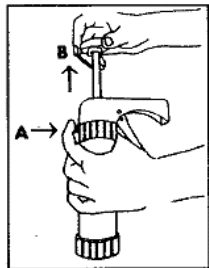
Matériaux	Acier inoxydable, plastique ABS robuste, aluminium
Dimensions	220 x 148 x 55 mm
Poids	240 g

Utilisation

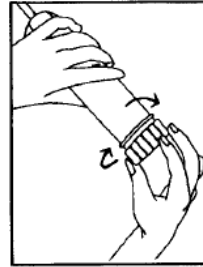
 **NOTE :**
Avant la première utilisation, nettoyez le pistolet à pâtisserie comme décrit sous le paragraphe **Nettoyage et entretien.**

Presse à biscuits

1. Ouvrez le pistolet à pâtisserie en appuyant sur la touche de déverrouillage et en tirant le bouton rotatif en plastique vers le haut.



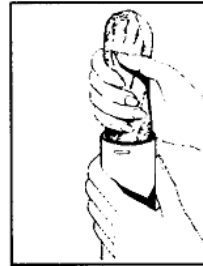
2. Retirez ensuite la bague située sur le bas du pistolet, en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



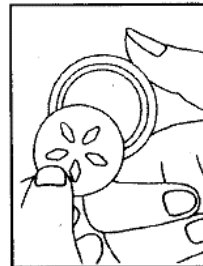
3. Roulez la pâte et versez-la dans le réservoir de pâte.



NOTE :
Si besoin, la pâte peut être versée au moyen d'une cuillère à soupe.



4. Placez le disque à biscuits de votre choix dans la bague et revissez cette dernière sur le bas du pistolet à pâtisserie. Vissez-la fermement.



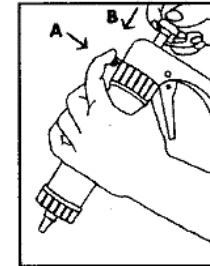
5. Prenez le pistolet à pâtisserie dans une main et tenez-le verticalement au-dessus de la plaque. Appuyez sur la gâchette dans le sens du manche. La pâte est alors comprimée et passe au travers du disque à biscuits. Elle prend alors sa forme. La pâte moulée sort ensuite par la bague située en bas du pistolet. Vous pouvez verser la pâte directement sur du papier de cuisson (p. ex. NX8641) ou sur une plaque de cuisson graissée. Relâchez la gâchette et répétez ce procédé jusqu'à ce que la pâte soit totalement utilisée, ou jusqu'à ce que vous obteniez une quantité de gâteaux suffisante.



NOTE :
Si la pâte ne sort plus correctement moulée, placez le pistolet à pâtisserie et la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce que cette dernière ait à nouveau la bonne consistance.

Poche à douille

Pour utiliser le pistolet à pâtisserie comme poche à douille, suivez les instructions 1 à 3 du paragraphe précédent. Remplacez le disque à biscuits par la douille de votre choix. Pour réaliser un glaçage régulier, appuyez doucement sur le bouton rotatif pour le faire descendre. Appuyez dans le même temps sur le bouton de déverrouillage.



Nettoyage et entretien

Séparez le réservoir de pâte du manche et retirez la bague située en bas du pistolet. Retirez le disque à biscuits ou la douille de la bague. Vous pouvez nettoyer les différents éléments du pistolet à la main ou les mettre au lave-vaisselle.



Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas l'appareil à une chaleur extrême.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation.
- Ce produit n'est pas un jouet, ne laissez pas les enfants l'utiliser sans surveillance.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Recettes**NOTE :**

Dans ces recettes, vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par de l'arôme de vanille, par exemple de la vanille râpée ou de l'arôme artificiel.

Biscuits à la vanille

Ingrédients (env. 3 dizaines de gâteaux)
250 g de beurre (ce dernier doit être à température ambiante)
250 g de sucre
1 gros œuf
2 ½ cuillères à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de cardamome (moulue)
½ cuillère à café de sel
315 g de farine
1 pincée de sucre vanillé (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffez votre four (conventionnel) à env. 190 °C.
2. Versez le beurre dans un grand récipient et mélangez-le au sucre. Vous pouvez utiliser un batteur-mixeur ou un robot de cuisine au niveau maximum.
3. Battez l'œuf et versez-le également dans le récipient. Ajoutez l'extrait de vanille, la cardamome et le sel. Mélangez les ingrédients.
4. Ajoutez la farine portion par portion, et mélangez bien tous les ingrédients.
5. Moulez ensuite les biscuits comme décrit ci-dessus. Versez les gâteaux sur une plaque de cuisson.
6. Laissez un écart d'env. 2,5 cm entre chaque gâteau : ces derniers vont s'étaler à la cuisson.
7. Faites cuire les gâteaux pendant env. 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils dorent. Laissez les gâteaux refroidir sur une grille.
8. Vous pouvez saupoudrer les biscuits de sucre vanillé si vous le souhaitez. Vous pouvez conserver les biscuits dans un contenant étanche pendant 4 jours.

Biscuits au gingembre

Ingrédients (env. 4 dizaines de gâteaux)
2 tasses (315 g) de farine
1 ½ cuillère à café de gingembre (moulu)
1 cuillère à café de cannelle (moulue)
¼ cuillère à café de clous de girofle (moulus)
¼ cuillère à café de sel
250 g de beurre (ce dernier doit être à température ambiante)
185 g de sucre brun
1 pincée de zests d'orange
1 œuf

Préparation :

1. Préchauffez votre four (conventionnel) à env. 180 °C.
2. Versez la farine, le gingembre, la cannelle, les clous de girofle et le sel dans un récipient. Mélangez rapidement les ingrédients et mettez le récipient de côté.
3. Versez le beurre, le sucre brun, les zests d'orange et l'œuf dans un grand récipient et mélangez-les bien. Vous pouvez utiliser un batteur-mixeur ou un robot de cuisine au niveau maximum.
4. Réduisez ensuite la vitesse du batteur-mixeur ou du robot de cuisine et versez le mélange de farine dans l'autre récipient, portion par portion.
5. Mélangez tous les ingrédients.
6. Moulez ensuite les biscuits comme décrit ci-dessus. Versez les gâteaux sur une plaque de cuisson.

7. Laissez un écart d'env. 4 cm entre chaque gâteau : ces derniers vont s'étaler à la cuisson.
8. Faites cuire les gâteaux pendant env. 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils durcissent. Laissez les gâteaux refroidir sur une grille.
9. Vous pouvez saupoudrer les biscuits de sucre vanillé si vous le souhaitez.
10. Vous pouvez conserver les biscuits dans un contenant étanche pendant 5 jours.

Biscuits au chocolat et à la menthe poivrée

Ingrédients (env. 4 dizaines de gâteaux)
185 g de beurre (ce dernier doit être à température ambiante)
185 g de sucre
1 œuf
1 ½ cuillère à café d'extrait de vanille
1 ½ cuillère à café d'extrait de menthe poivrée
⅓ cuillère à café de sel
20 g de cacao (sans sucre)
235 g de farine

Préparation :

1. Préchauffez votre four (conventionnel) à env. 190 °C.
2. Versez le beurre dans un grand récipient et mélangez-le au sucre. Vous pouvez utiliser un batteur-mixeur ou un robot de cuisine au niveau maximum.
3. Battez l'œuf et versez-le également dans le récipient. Ajoutez l'extrait de vanille, l'extrait de menthe poivrée et le sel. Mélangez les ingrédients.
4. Ajoutez le cacao et la farine portion par portion, et mélangez bien tous les ingrédients.
5. Moulez ensuite les biscuits comme décrit ci-dessus. Versez les gâteaux sur une plaque de cuisson.
6. Laissez un écart d'env. 2,5 cm entre chaque gâteau : ces derniers vont s'étaler à la cuisson.
7. Faites cuire les gâteaux pendant env. 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils durcissent. Laissez les gâteaux refroidir sur une grille.
8. Vous pouvez conserver les biscuits dans un contenant étanche pendant 5 jours.



Caro cliente,

Grazie per aver acquistato questa siringa per pasticcini e guarnizioni, con la quale puoi creare facilmente biscotti e biscotti. Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e osservare le informazioni e i suggerimenti elencati in modo da poter utilizzare in modo ottimale la nuova pressa per pasticceria e la siringa per guarnire.

portata di consegna

- Pressa per pasticceria
- 8 modelli
- 8 ugelli
- manuale operativo

Informazioni prodotto

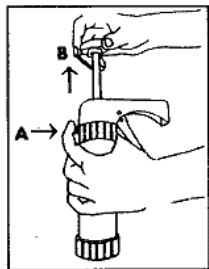
Materiale	Acciaio inossidabile, robusta plastica ABS, alluminio
Dimensioni	220 x 148 x 55 mm
Peso	240 gr

uso**NOTA:**

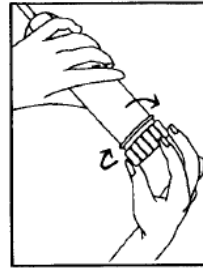
Prima di utilizzare la pressa per pasticceria e gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente come descritto in Pulizia e cura.

Pressa per pasticceria

1. Per prima cosa aprire la pressa per pasticceria premendo il pulsante di rilascio e tirando verso l'alto la manopola di plastica.



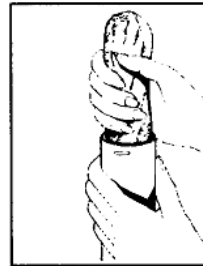
2. Quindi allentare l'anello sul fondo della pressa per pasticceria ruotandolo in senso antiorario.



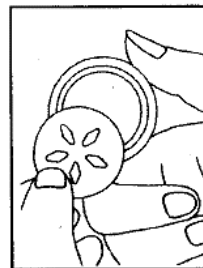
3. Forma la pasta in un rotolo che metti nel contenitore della pasta.

**NOTA:**

L'impasto può essere riempito anche con un cucchiaino se necessario.



4. Quindi inserire la fetta di pasta desiderata nell'anello e riavvitare l'anello sul fondo della pressa.



5. Prendete la pressa per dolci in una mano e posizionala verticalmente sulla teglia. Tirare la leva verso la maniglia; la pasta viene pressata attraverso il disco pasta e l'impasto formato dalla pressione viene erogato attraverso l'anello posto sul fondo della pressa. È meglio posizionarlo direttamente su carta da forno (ad es. NX-8641) o su una teglia unta. Quindi rilasciare la leva e ripetere il processo fino a quando l'impasto non è esaurito o non si è ottenuta la quantità di pasta desiderata.

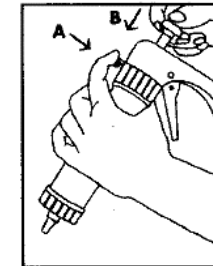
**NOTA:**

Se l'impasto non esce correttamente, riporre l'impasto e la pressa in frigorifero fino a quando l'impasto non avrà nuovamente la giusta consistenza.

Siringa per pasticceria / impasto

Per utilizzare la pressa per pasticceria come una siringa da pasticceria o da pasta, seguire prima i passaggi da 1 a 3 sopra. Quindi inserire la bocchetta per tubazioni desiderata invece di una fetta di pasta frolla.

Per erogare una glassa in modo uniforme, premere lentamente la manopola rotante verso il basso e premere contemporaneamente il pulsante di rilascio.

**Pulizia e cura**

Per prima cosa rimuovere il contenitore della pasta dal manico e l'anello sul fondo della pressa. Togliere la fetta di pasta frolla o la bocchetta per tubi dall'anello. Puoi pulire le singole parti della pressa per pasticceria a mano o in lavastoviglie.



Istruzioni di sicurezza

- Queste istruzioni per l'uso hanno lo scopo di familiarizzare con le funzionalità di questo prodotto. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro in modo da potervi accedere in qualsiasi momento.
- La modifica o la modifica del prodotto influisce sulla sicurezza del prodotto. Attenzione rischio di lesioni!
- Maneggia il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da urti, colpi o caduta da un'altezza ridotta.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore estremo.
- Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Con riserva di modifiche tecniche ed errori!

Ricette



NOTA:

Nelle ricette, l'estratto di vaniglia può essere sostituito da altri agenti aromatizzanti con un sapore di vaniglia, ad esempio vaniglia grattugiata o aroma di cottura.

Pasticcini alla vaniglia

ingredienti (per circa 3 dozzine di biscotti / biscotti):

- 1 tazza (250 g) di burro (dovrebbe essere a temperatura ambiente)
- 1 tazza (250 g) di zucchero
- 1 uovo grande
- 2 cucchiaini e mezzo di estratto di vaniglia
- ½ cucchiaino di cardamomo (macinato)
- ½ cucchiaino di sale
- 2 ½ tazze (315 g) di farina
- un po' di zucchero vanigliato (se lo si desidera)

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno (calore superiore / inferiore) a ca. 190 ° C.
2. Mettere il burro in una ciotola capiente e mescolare (preferibilmente con uno sbattitore a mano o un robot da cucina al massimo) con lo zucchero.
3. Sbattete l'uovo e mettetelo nella ciotola; aggiungere anche l'estratto di vaniglia, il cardamomo e il sale e mescolare gli ingredienti.
4. Quindi aggiungere la farina in porzioni e mescolare bene gli ingredienti.
5. Quindi prepara i pasticcini che desideri come descritto sopra. Posizionare i pezzi di pasta su una teglia.
6. Lasciare uno spazio di circa 2,5 cm tra i singoli pezzi di pasta sulla teglia, poiché aumenteranno durante la cottura.

7. Cuocere i pezzi di pasta per circa 10 minuti finché non saranno dorati. Lasciate raffreddare i pasticcini su una gratella.
8. Puoi cospargere i pasticcini con zucchero vanigliato se lo desideri. Puoi conservare i pasticcini in un contenitore ermetico per circa 4 giorni.

Pasticcini allo zenzero

ingredienti (per circa 4 dozzine di biscotti / biscotti):

- 2 tazze (315 g) di farina
- 1 ½ cucchiaino di zenzero (macinato)
- 1 cucchiaino di cannella (macinata)
- ¼ di cucchiaino di chiodi di garofano (macinati)
- ¼ di cucchiaino di sale
- 1 tazza (250 g) di burro (dovrebbe essere a temperatura ambiente)
- ¾ tazza (185 g) di zucchero di canna
- 1 pizzico di scorza di scorza d'arancia
- 1 uovo

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno (calore superiore / inferiore) a ca. 180 ° C.
2. Mettere la farina, lo zenzero, la cannella, i chiodi di garofano e il sale in una ciotola, mescolare brevemente gli ingredienti e mettere da parte la ciotola.
3. Mettere il burro, lo zucchero di canna, la buccia d'arancia e l'uovo in una ciotola capiente e mescolare gli ingredienti (preferibilmente con uno sbattitore a mano o un robot da cucina al massimo).
4. Quindi passare a una velocità inferiore del mixer o del robot da cucina e versare la miscela di farina e spezie dall'altra ciotola nella ciotola grande in porzioni.
5. Mescola bene tutti gli ingredienti.
6. Quindi prepara i pasticcini che desideri come descritto sopra. Posizionare i pezzi di pasta su una teglia.
7. Lasciare uno spazio di circa 4 cm tra i singoli pezzi di pasta sulla teglia, poiché durante la cottura saliranno.
8. Cuocere l'impasto per circa 10-12 minuti finché non si saranno solidificati. Lasciate raffreddare i pasticcini su una gratella.
9. Puoi cospargere i pasticcini con zucchero vanigliato se lo desideri.
10. Puoi conservare i dolci in un contenitore ermetico per circa 5 giorni.

Pasticcini al cioccolato e menta piperita

ingredienti (per circa 4 dozzine di biscotti / biscotti):

- ¾ tazza (185 g) di burro (dovrebbe essere a temperatura ambiente)
- ¾ tazza (185 g) di zucchero
- 1 uovo
- 1 ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 ½ cucchiaino di estratto di menta piperita
- ⅛ cucchiaino di sale
- ¼ di tazza (20 g) di cacao (non zuccherato)
- 1 ½ tazza (235 g) di farina

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno (calore superiore / inferiore) a circa 190 ° C.
2. Mettere il burro in una ciotola capiente e mescolare (preferibilmente con uno sbattitore a mano o un robot da cucina al massimo) con lo zucchero.
3. Sbattete l'uovo e mettetelo nella ciotola; aggiungere anche l'estratto di vaniglia, l'estratto di menta piperita e il sale e mescolare gli ingredienti.
4. Quindi aggiungere prima il cacao e poi la farina in porzioni e mescolare bene gli ingredienti.
5. Quindi prepara i pasticcini che desideri come descritto sopra. Posizionare i pezzi di pasta su una teglia.
6. Lasciare uno spazio di circa 2,5 cm tra i singoli pezzi di pasta sulla teglia, poiché aumenteranno durante la cottura.
7. Cuocere i pezzi di pasta per circa 10 minuti finché non si sono solidificati. Lasciate raffreddare i pasticcini su una gratella.
8. Puoi conservare i dolci in un contenitore ermetico per circa 5 giorni.

Informazioni e risposte alle domande frequenti (FAQ) su molti dei nostri prodotti, nonché eventuali manuali aggiornati, sono disponibili sul sito Web:

www.rosensteinundsoehne.de

Immettere il numero dell'articolo o il nome dell'articolo nel campo di ricerca.



Estimado cliente,

Gracias por comprar esta prensa de repostería y jeringa de guarnición, con la que puede conjurar bizcochos y galletas fácilmente. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento y observe la información y los consejos enumerados para que pueda utilizar su nueva prensa de repostería y jeringa para adornar de manera óptima.

alcance de entrega

- Prensa de repostería
- 8 plantillas
- 8 boquillas
- operación manual

Datos del producto

material	Acero inoxidable, plástico ABS robusto, aluminio
Dimensiones	220 x 148 x 55 mm
Peso	240 gramos

utilizar

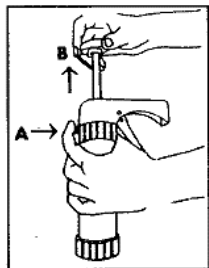


NOTA:

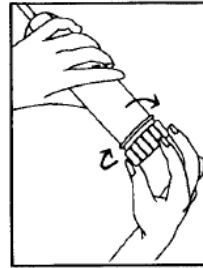
Antes de usar la prensa para pastelería y los accesorios por primera vez, límpielos a fondo como se describe en Limpieza y cuidado.

Prensa de repostería

1. Primero abra la prensa de repostería presionando el botón de liberación y tirando del pomo de plástico hacia arriba.



2. Luego afloje el anillo en la parte inferior de la prensa de repostería girándola en sentido antihorario.

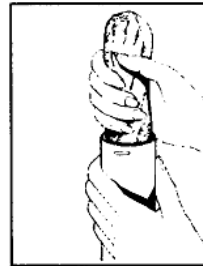


3. Forma la masa en un rollo que pones en el recipiente de masa.

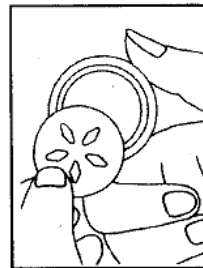


NOTA:

La masa también se puede rellenar con una cucharada si es necesario.



4. Luego inserte la rebanada de pastelería deseada en el anillo y atornille el anillo nuevamente en la parte inferior de la prensa de pastelería.



5. Coge la prensa de repostería con una mano y colócala en posición vertical sobre la bandeja. Tire de la palanca hacia el mango; la masa se prensa a través del disco de repostería y la masa formada por la presión se distribuye a través del anillo en el fondo de la prensa de repostería. Es mejor colocarlo directamente sobre papel de hornear (por ejemplo, NX-8641) o una bandeja para hornear engrasada. Luego suelta la palanca y repite el proceso hasta que se agote la masa o hayas hecho la cantidad deseada de masa.



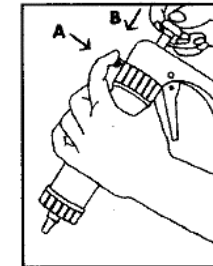
NOTA:

Si la masa no sale bien, coloca la masa y la prensa de repostería en el frigorífico hasta que la masa vuelva a tener la consistencia adecuada.

Jeringa para pastelería / masa

Para utilizar la prensa de repostería como jeringa para repostería o masa, primero siga los pasos 1 a 3 anteriores. Luego inserte la boquilla de tubería deseada en lugar de una rebanada de masa.

Para dispensar un glaseado de manera uniforme, presione el botón giratorio lentamente hacia abajo y presione el botón de liberación al mismo tiempo.



Limpieza y cuidado

Primero retire el recipiente de masa del asa y el anillo en la parte inferior de la prensa de repostería. Saque la rebanada de pastelería o la boquilla de la tubería del anillo. Puede limpiar las partes individuales de la prensa de repostería a mano o en el lavavajillas.



Instrucciones de seguridad

- Estas instrucciones de funcionamiento están destinadas a familiarizarlo con la funcionalidad de este producto. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para que pueda acceder a ellas en cualquier momento.
- Modificar o cambiar el producto afecta la seguridad del producto. ¡Atención, riesgo de lesiones!
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse con golpes, golpes o caídas desde poca altura.
- Mantenga el producto alejado del calor extremo.
- Limpiar el producto después de cada uso.
- ¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores!

Recetas



NOTA:

En las recetas, el extracto de vainilla se puede reemplazar por otros agentes aromatizantes con sabor a vainilla, por ejemplo, vainilla rallada o aroma para hornear.

Pasteles de vainilla

ingredientes (para unas 3 docenas de bizcochos / galletas):
1 taza (250 g) de mantequilla (debe estar a temperatura ambiente)

- 1 taza (250 g) de azúcar
- 1 huevo grande
- 2 ½ cucharaditas de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de cardamomo (molido)
- ½ cucharadita de sal
- 2 ½ tazas (315 g) de harina
- un poco de azúcar de vainilla (si lo desea)

Preparación:

1. Precaliente el horno (calor superior / inferior) a aprox. 190 ° C.
2. Pon la mantequilla en un tazón grande y revuélvela (preferiblemente con una batidora de mano o un procesador de alimentos en la posición más alta) con el azúcar.
3. Batir el huevo y ponerlo en el bol; también agregue el extracto de vainilla, el cardamomo y la sal y mezcle los ingredientes.
4. Luego agregue la harina en porciones y mezcle bien los ingredientes.

5. Luego haga los pasteles que desee como se describe anteriormente. Coloque los trozos de masa en una bandeja para hornear.
6. Deje un espacio de aprox.2,5 cm entre las piezas de masa individuales en la bandeja para hornear, ya que se elevarán al hornear.
7. Hornea los trozos de masa durante unos 10 minutos hasta que estén dorados. Deje enfriar la masa sobre una rejilla.
8. También puedes espolvorear la masa con azúcar de vainilla si lo deseas. Puede guardar los pasteles en un recipiente hermético durante unos 4 días.

Pasteles de jengibre

ingredientes (para unas 4 docenas de bizcochos / galletas):

- 2 tazas (315 g) de harina
- 1 ½ cucharadita de jengibre (molido)
- 1 cucharadita de canela (molido)
- ¼ de cucharadita de clavo (molido)
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 taza (250 g) de mantequilla (debe estar a temperatura ambiente)
- ¾ taza (185 g) de azúcar morena
- 1 pizca de ralladura de piel de naranja
- 1 huevo

Preparación:

1. Precaliente el horno (calor superior / inferior) a aprox. 180 ° C.
2. Ponga la harina, el jengibre, la canela, el clavo y la sal en un bol, mezcle los ingredientes brevemente y reserve el bol.
3. Ponga la mantequilla, el azúcar morena, la cáscara de naranja y el huevo en un tazón grande y revuelva los ingredientes (preferiblemente con una batidora de mano o un procesador de alimentos en la posición más alta).
4. Luego cambie a una velocidad más baja de la batidora manual o del procesador de alimentos y vierta la mezcla de harina y especias del otro tazón en el tazón grande en porciones.
5. Mezcla bien todos los ingredientes juntos.
6. Luego haga los pasteles que desee como se describe anteriormente. Coloque los trozos de masa en una bandeja para hornear.
7. Deje un espacio de aprox.4 cm entre los trozos de masa individuales en la bandeja para hornear, ya que estos subirán durante la cocción.
8. Hornea la masa durante unos 10 a 12 minutos hasta que cuaje. Deje enfriar la masa sobre una rejilla.

9. También puedes espolvorear la masa con azúcar de vainilla si lo deseas.
10. Puede almacenar los pasteles en un recipiente hermético durante unos 5 días.

Pasteles de chocolate y menta

ingredientes (para unas 4 docenas de bizcochos / galletas):
¾ taza (185 g) de mantequilla (debe estar a temperatura ambiente)

- ¾ taza (185 g) de azúcar
- 1 huevo
- 1 ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 ½ cucharadita de extracto de menta
- ⅛ cucharadita de sal
- ¼ de taza (20 g) de cacao (sin azúcar)
- 1 ½ tazas (235 g) de harina

Preparación:

1. Precaliente el horno (calor superior / inferior) a unos 190 ° C.
2. Pon la mantequilla en un tazón grande y revuélvela (preferiblemente con una batidora de mano o un procesador de alimentos en la posición más alta) con el azúcar.
3. Batir el huevo y ponerlo en el bol; agregue también el extracto de vainilla, el extracto de menta y la sal y revuelva los ingredientes.
4. Luego agregue primero el cacao y luego la harina en porciones y mezcle bien los ingredientes.
5. Luego haga los pasteles que desee como se describe anteriormente. Coloque los trozos de masa en una bandeja para hornear.
6. Deje un espacio de aprox.2,5 cm entre las piezas de masa individuales en la bandeja para hornear, ya que se elevarán al hornear.
7. Hornea las piezas de masa durante unos 10 minutos hasta que cuajen. Deje enfriar la masa sobre una rejilla.
8. Puede almacenar los pasteles en un recipiente hermético durante unos 5 días.

En el sitio web puede encontrar información y respuestas a las preguntas más frecuentes (FAQ) sobre muchos de nuestros productos, así como cualquier manual actualizado:

www.rosensteinundsoehne.de

Ingrese el número de artículo o el nombre del artículo en el campo de búsqueda.

