

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
- 13 plantillas
- 8 boquillas
- operación manual

Datos del producto

material	acero inoxidable
Dimensiones	33 x 26 x 8 centímetros
Peso	1,100 g

utilizar

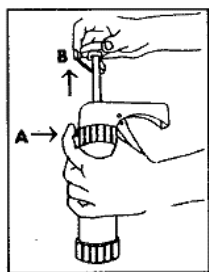


NOTA:

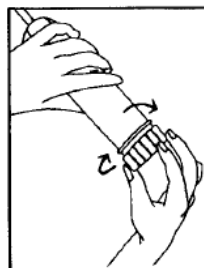
Antes de usar la prensa para pastelería y los accesorios por primera vez, límpielos a fondo como se describe en Limpieza y cuidado.

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.

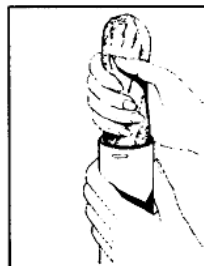


3. Forma la masa en un rollo que pones en el recipiente de masa.

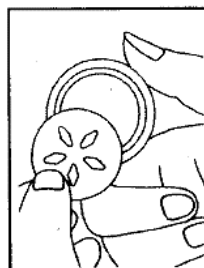


NOTA:

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 presiona a través del disco de repostería y la masa moldeada 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.



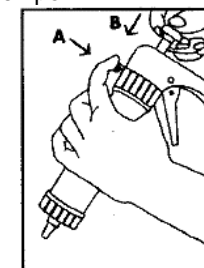
NOTA:

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. Coloque la mantequilla en un tazón grande y revuélvala (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. Coloque la mantequilla en un tazón grande y revuélvala (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.

