

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
- 13 modelli
- 8 ugelli
- manuale operativo

Informazioni prodotto

Materiale	acciaio inossidabile
Dimensioni	33 x 26 x 8 cm
Peso	1.100 g

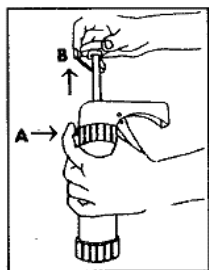
uso



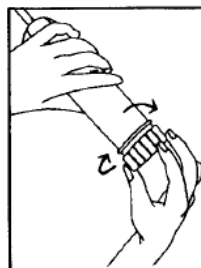
NOTA:
Prima di utilizzare la pressa per pasticceria e gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente come descritto in Pulizia e cura.

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.



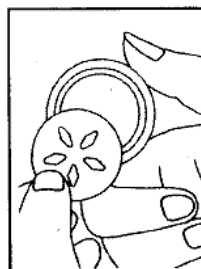
3. Forma la pasta in un rotolo che metti nel contenitore della pasta.



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.



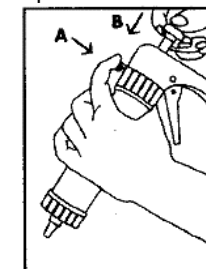
5. Prendete la pressa per dolci in una mano e posizionala verticalmente sulla teglia. Tirare la leva verso la maniglia; la pasta viene pressata attraverso il disco di pasta e la pasta sagomata viene erogata attraverso l'anello sul fondo della pressa. È meglio posizionarlo direttamente su carta da forno (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.

