

**tescoma®**

## Delícia

Instructions for use

Návod k použití

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso

Instruções de utilização

Instrukcja użytkowania

Návod na použitie

Инструкция по использованию

**3**  
YEARS  
GUARANTEE

Beehive moulds DELÍCIA, set for making and storage  
Formičky na včelí úlky DELÍCIA, souprava pro přípravu a skladování  
Förmchen für Bienenkörbchen DELÍCIA, Set für Zubereitung und Aufbewahrung  
Formes pour ruches DELÍCIA, kit de préparation et de conservation  
Stampi per dolci a nido d'ape DELÍCIA, set per preparare e conservare  
Moldes colmena DELÍCIA, jgo para preparar y guardar  
Moldes colmeia DELÍCIA, conj. p/preparar e guardar  
Foremka do ciastek – pszczeli ul, zestaw do przygotowania DELÍCIA  
Formičky na včelie úlky DELÍCIA, súprava pre prípravu a skladovanie  
Формочки для печенья осиное гнездо DELÍCIA,  
набор для изготовления и хранения

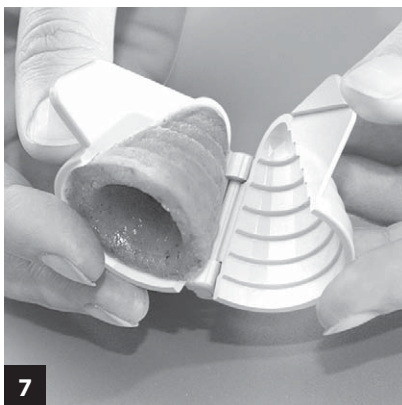
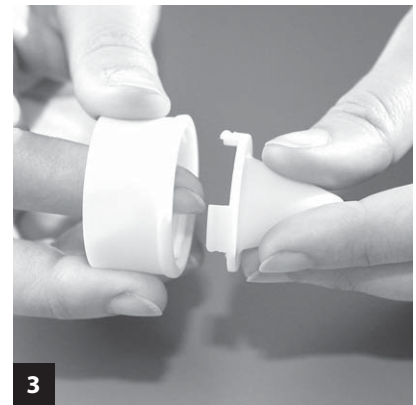
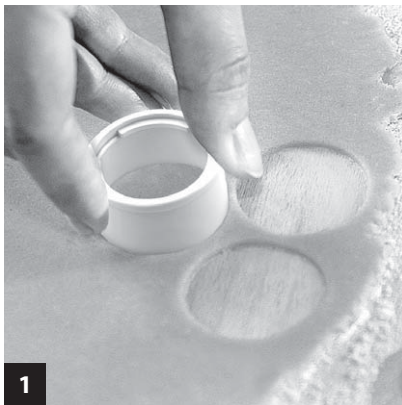


**A** Opening mould, 2 pcs / Otevírací formička, 2 ks / Klappförmchen, 2 St. / Moule ouvrant, 2 pièces / Stampo apribile, 2 pz  
Molde abierto, 2 pzs / Molde aberto, 2 pcs / Foremkę otwieraną, 2 szt. / Otváracia formička, 2 ks / Разъемную форму, 2 шт.

**B** Core maker, 2 pcs / Tvořitko dutinek, 2 ks / Hohlraum-Stöbel, 2 St. / Évideur, 2 pièces / Stampino con taglierino, 2 pz  
Molde vaciador, 2 pzs / Molde esvaziador, 2 pcs / Element do wydrążenia ciastek, 2 szt. / Tvořitko dutiniek, 2 ks / Лекало для сердцевины, 2 шт.

**C** Rack, 2 pcs / Stožánek, 2 ks / Ständer, 2 St. / Support, 2 pièces / Supporto, 2 pz  
Rejilla, 2 pzs / Suporte, 2 pcs / Stożanek, 2 szt. / Stožanček, 2 ks / Подставку, 2 шт.

**D** Box for 60 beehives / Krabice pro 60 úlků / Dose für 60 Bienenkörbchen / Boîte pour 60 ruches / Scatola per 60 biscotti a nido d'ape  
Caja para 60 colmenas / Caixa para guardar 60 colmeias / Puszka na 60 ciastek – uli / Krabica pre 60 úlikov / Коробка для хранения 60 ульев



**UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv**

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

## en Beehive recipe (60 pcs)

### The beehives

300 g ground walnuts, 300 g icing sugar,  
1 egg white, 1 tbsp dark rum

Mix the ingredients together, knead dough, leave to cool down in refrigerator and make hollow beehives using the mould and the core maker.

### Traditional spread filling

200 g butter, 1 vanilla sugar (20 g), 2 eggs,  
2 tbsp granulated sugar, 1 tbsp dark rum

Whisk butter with vanilla sugar. Whisk egg with granulated sugar in a hot bain-marie until thick, then

remove from heat and whisk further until it cools down. Lightly mix both components while adding rum. Add a handful of ground walnuts or crushed sponge-biscuits to the spread, as desired. Fill the beehives with the prepared spread using a teaspoon. Hint: put a small amount of currant marmalade into the tips of the beehives before filling them with the spread.

### Custard spread filling

125 g butter, 100 g sugar, vanilla custard made from 250 ml milk and 100 g sugar, 2 to 3 tbsp dark rum  
Mash butter with sugar and then lightly mix in cooled custard and rum. Fill the beehives using decorator.

### Beehive circles (shortcake)

140 g plain flour, 100 g butter,  
40 g icing sugar, 1 egg yolk

Process into plain dough, wrap with cling film and leave to develop for one hour in the refrigerator. Roll the dough into an approx. 3 mm thick layer and cut circles. Bake in oven until pink; use the cooled circles to close the filled beehives.

## cs Recept na včelí úlky (60 ks)

### Úlky

300 g mletých vlašských ořechů, 300 g moučkového  
cukru, 1 vaječný bílek, 1 lžička tmavého rumu

Ingredience smíchejte, těsto uhněťte, nechte vychladit v ledničce a poté pomocí formičky a tvořítka připravte duté úlky.

### Krémová náplň tradiční

200 g másla, 1 vanilkový cukr (20 g), 2 vejce,  
2 lžičky krystalového cukru, 1 lžička tmavého rumu  
Máslu vyšlehejte s vanilkovým cukrem. V horké vodní lázni šlehejte vejce s krystalovým cukrem do zhoustnutí,

pak odstavte ze sporáku a šlehejte až do vychladnutí. Oba polotovary zlehka smíchejte a přidejte rum. Podle chuti přidejte do krému hrstku mletých ořechů nebo drcených piškotů. Úlky plňte připraveným krémem pomocí lžičky. Tip: do špičky úlky dejte před naplněním krémem trochu rybízové marmelády.

### Krémová náplň pudingová

125 g másla, 100 g cukru, vanilkový puding  
připravený z 250 ml mléka a 100 g cukru,  
2-3 lžičky tmavého rumu  
Máslu utřete s cukrem a poté zlehka vmíchejte vychladlý puding a rum. Úlky plňte pomocí zdobičky.

### Kolečka na včelí úlky (linecké těsto)

140 g hladké mouky, 100 g másla,  
40 g moučkového cukru, 1 žloutek

Vypracujte hladké těsto, zabalte je do potravinové fólie a dejte na hodinu uležet do ledničky. Poté z těsta vyválejte plát vysoký cca 3 mm, ze kterého vykrojíte kolečka. Pečte v troubě do růžova, vychladými kolečky uzavřete naplněné úlky.

## de Kochrezept für Bienenkörbchen (60 St.)

### Bienenkörbchen

300 g gemahlene Wallnüsse, 300 g Puderzucker,  
1 Eiweiß, 1 EL dunkel Rum

Zutaten vermischen, Teig verkneten, im Kühlschrank ruhen lassen, dann mit dem Förmchen für Bienenkörbchen und dem Stößel die ausgehöhlten Bienenkörbchen formen.

### Crème-Füllung, traditionell

200 g Butter, 1 Vanille-Zucker (20 g), 2 Eier,  
2 EL Kristallzucker, 1 EL dunkel Rum

Butter mit Vanille-Zucker cremig schlagen. Im heißen Wasserbad Ei mit Kristallzucker dick schlagen, vom Herd

nehmen und kaltschlagen. Beide süßen Massen leicht vermischen und Rum zugeben. Nach dem Geschmack eine Handvoll gemahlener Wallnüsse, bzw. Biskuitsplätzchen. Die Bienenkörbchen mit der Creme füllen. Tipp: vor dem Befüllen der Bienenkörbchen mit der Creme-Füllung ein bisschen Johannisbeerenkonfitüre in die Spitze der Bienenkörbchen geben.

### Crème-Füllung aus Vanille-Pudding

125 g Butter, 100 g Zucker, Vanille-Pudding aus 250 ml Milch und 100 g Zucker, 2-3 EL dunkel Rum  
Butter mit Zucker schaumig schlagen, vorsichtig das kalte Pudding und Rum unterheben. Die Bienenkörbchen mit Garnierspritze füllen.

### Ringchen für Bienenkörbchen (Linzer Teig)

140 g glattes Mehl, 100 g Butter,  
40 g Puderzucker, 1 Eigelb

Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, in die Frischhaltefolie packen und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Im Ofen hell backen, mit den abgekühlten Plätzchen die befüllten Bienenkörbchen schließen.

## fr Recette: Ruches d'abeilles (60 pcs)

### Ruches

300 g de noix moulues, 300 g de sucre en poudre,  
1 blanc d'œuf, 1 cuillère à soupe de rhum foncé

Mélangez les ingrédients, malaxez bien la pâte, laissez refroidir dans le frigo, puis préparez les ruches creuses à l'aide d'un petit découpoir et d'un moule.

### Crème à garnir traditionnelle

200 g de beurre, 1 sucre de vanille (20 g),  
2 œufs, 2 cuillères à soupe de sucre cristal,1 cuillère à soupe de rhum foncé

Fouettez le beurre et le sucre de vanille. Battez les œufs

avec le sucre cristal dans un bain-marie chaud jusqu'à l'épaississement, enlevez de la cuisinière et fouettez jusqu'au refroidissement. Mélangez doucement les deux préparations en ajoutant du rhum. Selon le goût, ajoutez une petite poignée de noix moulues ou de boudoirs (biscuits à la cuiller) réduits en miettes. Conseil: avant de les remplir avec la crème de garniture, ajoutez un peu de confiture de groseille dans la pointe de la ruche.

### Crème pudding à garnir

125 g de beurre, 100 g de sucre, pudding à la vanille  
préparé avec 250 ml de lait et 100 g de sucre,  
2-3 cuillères à soupe de rhum foncé  
Fouettez le beurre et le sucre, puis incorporez doucement

le pudding refroidi et le rhum. Garnissez les ruches à l'aide d'une poche à douille.

### Ronds pour les ruches d'abeilles (pâte sablée)

140 g de farine à pâtisserie, 100 g de beurre,  
40 g de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf

Préparez une pâte bien lisse, emballez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur. Étalez la pâte en une abaisse d'environ 3 mm d'épaisseur, et découpez-y les ronds. Mettez au four et laissez cuire jusqu'à obtenir une jolie coloration dorée. Fermez les ruches garnies avec les ronds refroidis.

## it Ricetta per dolci a nido d'ape (60 pz)

### I dolci a nido d'ape

300 g di noci sbriciolate, 300 g di zucchero a velo,  
1 albume d'uovo, 1 cucchiaino di rum scuro

Amalgamare tutti gli ingredienti insieme, lavorare l'impasto, raffreddare l'impasto ottenuto in frigorifero e svuotare i dolci utilizzando gli appositi stampi.

### Tradizionale farcitura

200 g di burro, 20 g di zucchero vanigliato,  
2 uova, 2 cucchiaini di zucchero semolato,  
1 cucchiaino di rum scuro

Amalgamare il burro con lo zucchero vanigliato. Amalgamare le uova con lo zucchero semolato

a bagnomaria fino ad ottenere un composto omogeneo, poi rimuovere il tutto dalla fonte di calore e continuare a mescolare fino a quando il composto si sarà raffreddato. Mescolare i due composti mentre viene aggiunto il rum. Aggiungere una manciata di noci sbriciolate o dei biscotti savoirdi sbriciolati alla crema ottenuta. Farcire i dolci con la crema preparata utilizzando un cucchiaino. Consiglio: mettere un pò di marmellata di ribes sulle punte dei dolci a nido d'ape prima di farcirli con la crema.

### Farcitura di crema pasticceria

125 g di burro, 100 g di zucchero, crema di vaniglia ottenuta da 250 ml di latte e 100 g di zucchero, 2 o 3 cucchiaini di rum scuro  
Amalgamare il burro con lo zucchero e poi aggiungere

la crema raffreddata e il rum. Farcire i dolci a nido d'ape utilizzando una siringa per dolci.

### Cerchi di pasta per dolci a nido d'ape (pasticcini)

140 g di farina bianca, 100 g di burro,  
40 g di zucchero a velo, 1 tuorlo d'uovo

Lavorare l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per un'ora nel frigorifero. Arrotolare l'impasto fino ad ottenere uno spessore di circa 3 mm e tagliarlo in cerchi. Cuocere in forno fino a doratura; utilizzare i cerchi di pasta raffreddati per „tappare“ i dolci a nido d'ape farciti.

## es Receta colmena (60 pzs)

### Las colmenas

300 g de nueces molidas, 300 g de azúcar glass, 1 clara de huevo, 1 cucharada de ron negro  
Mezclar los ingredientes, amasar, dejar enfriar en la nevera y preparar colmenas utilizando el molde abierto y el molde vaciador.

### Relleno tradicional

200 g de mantequilla, 1 azúcar vainillada (20 g), 2 cucharadas de azúcar en grano, 1 cucharada de ron negro  
Batir la mantequilla con el azúcar vainillada. Batir los

huevos con el azúcar en grano al baño maría hasta que espese, entonces apartar del fuego y batir hasta que se enfríe. Ligeramente mezclar ambos componentes mientras añade el ron. Añadir un puñado de nueces molidas o galletas abizcochadas molidas a la pasta, como prefiera. Rellenar las colmenas con el preparado utilizando una cucharita. Sugerencia: poner una cantidad pequeña de mermelada de grosella en la punta de las colmenas antes de rellenarlas con la pasta.

### Relleno de crema

125 g de mantequilla, 100 g de azúcar, crema de vainilla hecha con 250 ml de leche y 100 g de azúcar, 2 o 3 cucharadas de ron negro

Amasar la mantequilla con el azúcar y ligeramente mezclar con la crema fría y el ron. Rellenar las colmenas utilizando una manga pastelera.

### Círculos de colmenas (pastel)

140 g de harina, 100 g de mantequilla, 40 g de azúcar glass, 1 yema de huevo

Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa uniforme, cubrir con film y dejar crecer durante 1 hora en la nevera. Extender la masa con aproximadamente 3 mm de espesor y cortar en círculos. Cocer en el horno hasta que esté rosado; utilizar los círculos fríos para cerrar las colmenas rellenas.

## pt Receitas de bolachas colmeia (60 pcs)

### As colmeias

300 g nozes moídas, 300 g açúcar de pasteiro, 1 clara de ovo, 1 colher de sopa de rum (escuro)  
Misturar todos os ingredientes muito bem, amassar a massa, arrefecer a massa no frigorífico e fazer as colmeias utilizando os moldes e o esvaziador.

### Recheio tradicional

200 g manteiga, 1 açúcar baunilhado (20 g), 2 ovos, 2 colheres de sopa de açúcar granulado, 1 colher de sopa de rum (escuro)

Bata a manteiga com o açúcar baunilhado. Bata os ovos com o açúcar granulado em banho maria até engrossar, em seguida retire do calor e bata mais até arrefecer. Lentamente junte os dois preparados acrescentando o rum. Acrescente uma mão cheia de nozes moídas ou de biscoitos triturados, a seu gosto. Recheie as colmeias com o preparado utilizando uma colher. Dica: coloque uma pequena quantidade de geleia na ponta das colmeias antes de as rechear.

### Recheio de creme de leite e ovos

125 g manteiga, 100 g açúcar, creme de baunilha feito com 250 ml de leite e 100 g açúcar, 2 a 3 colheres de sopa de rum (escuro)

Amasse a manteiga com o açúcar e depois lentamente misture o creme de baunilha arrefecido e o rum. Recheie as colmeias utilizando um decorador.

### Círculos colmeia (bolacha amanteigada)

140 g farinha simples, 100 g manteiga, 40 g açúcar de pasteiro, 1 gema de ovo

Misture todos os ingredientes até obter uma massa simples. Envolve em película aderente e deixe levedar durante uma hora no frigorífico. Enrole a massa com uma espessura aproximadamente de 3 mm e corte em círculos. Leve ao forno até ficarem rosados. Utilize os círculos para fechar as colmeias recheadas.

## pl Przepis na ciastka – ule (60 szt.)

### Ule

300 g zmielonych orzechów włoskich, 300 g cukru-pudru, 1 białko, 1 łyżka ciemnego rumu  
Składniki wymieszać, zagnieść ciasto, schłodzić w lodówce, a następnie za pomocą foremki przygotować puste w środku ule.

### Krem tradycyjny

200 g masła, 1 cukier waniliowy (20 g), 2 jajka, 2 łyżki cukru kryształu, 1 łyżka ciemnego rumu  
Masło ubić z cukrem waniliowym. W gorącej łaźni ubijać

jajka z cukrem kryształem do zgęstnienia, następnie masę odstawić z kuchenki i ubijać do wystygnięcia. Oba półprodukty delikatnie wymieszać dodając rumu. Do smaku dodać do kremu garść zmielonych orzechów lub rozkruszonych biszkoptów. Za pomocą łyżeczki napełniać przygotowane ule kremem. Propozycja: wierzchołek ula wypełnić odrobiną marmolady porzeczkowej.

### Krem budyniowy

125 g masła, 100 g cukru, budyn waniliowy przyrządzony z 250 ml mleka i 100 g cukru, 2-3 łyżki ciemnego rumu  
Masło utrzeć z cukrem, a następnie masę delikatnie

wymieszać ze schłodzonym budyniem i rumem. Ule napełniać za pomocą dekoratora.

### Kółka do ciastek – uli (ciasto kruche)

140 g mąki tortowej, 100 g masła, 40 g cukru-pudru, 1 żółtko

Zagniecione gładkie ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować na grubość ok. 3 mm i wycinać kółka. Upiec z piekarniku, kółkami zamykać uprzednio napełnione kremem ule.

## sk Recept na včelie úliky (60 ks)

### Úliky

300 g mletých vlašských orechov, 300 g práškového cukru, 1 vaječný bielok, 1 lyžica tmavého rumu  
Ingrediencie zmiešajte, cesto vymiešajte, nechajte vychladnúť v chladničke a potom pomocou formičky a vykrajovača pripravte duté úliky.

### Krémová náplň tradičná

200 g masla, 1 vanilkový cukor (20 g), 2 vajcia, 2 lyžice kryštálového cukru, 1 lyžica tmavého rumu  
Maslo vyšľahajte s vanilkovým cukrom. V horúcom vodnom kúpeli šľahajte vajcia s kryštálovým cukrom

do zhustnutia, potom odstavte zo sporáka a šľahajte až do vychladnutia. Oba polotovary zľahka zmiešajte a pridávajte rum. Podľa chuti pridajte do krému hrstku mletých orechov alebo drvených piškótov. Úliky plňte pripraveným krémom pomocou lyžičky. Tip: do špičky úlikov dajte pred naplnením krémom trochu ríbezľovej marmelády.

### Krémová náplň pudingová

125 g masla, 100 g cukru, vanilkový puding pripravený z 250 ml mlieka a 100 g cukru, 2-3 lyžice tmavého rumu  
Maslo vymiešajte s cukrom a potom zľahka vmiešajte vychladnutý puding a rum. Úliky plňte pomocou zdbičky.

### Kolieska na včelie úliky (linecké cesto)

140 g hladkej múky, 100 g masla, 40 g práškového cukru, 1 žltok

Vypracujte hladké cesto, zabalte ho do potravinovej fólie a dajte na hodinu uležať do chladničky. Potom z cesta vyváľajte plát vysoký cca 3 mm, z ktorého vykrojíte kolieska. Pečeť v rúre do ružova, vychladnutými kolieskami uzavrite naplnené úliky.

## ru Рецепт приготовления печенья осиное гнездо (60 шт.)

### Гнезда

300 г измельченных грецких орехов, 300 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 ст. л. темного рома  
Смешайте ингредиенты, замесите тесто, оставьте охладиться в холодильнике, затем сформируйте полые осиные гнезда, используя форму и лекала для сердцевин.

### Традиционная начинка

200 г сахара, 1 упаковка ванильного сахара (20 г), 2 яйца, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. темного рома

Взбейте масло с ванильным сахаром. Смешайте яйцо с сахаром-песком на водяной бане до загустения, затем снимите с огня и продолжайте помешивать до охлаждения. Аккуратно смешайте оба компонента перед добавлением рома. По желанию добавьте в смесь горсть измельченных грецких орехов или размолотого бисквитного печенья. Заполните гнезда приготовленной смесью при помощи чайной ложки. Совет: на кончик гнезд положите небольшое количество смородинового джема перед заполнением их начинкой.

### Начинка из заварного крема

125 г масла, 100 г сахара, ванильный заварной крем, изготовленный из 250 мл молока

и 100 г сахара, 2-3 ст. л. темного рома

Разомните масло с сахаром и медленно введите в смесь охлажденный заварной крем и ром. Заполните гнезда используя пищевой шприц.

### Крышки для гнезд (песочное печенье)

140 г муки, 100 г масла, 40 г сахарной пудры, 1 яичный желток

Замесите тесто, оберните пищевой пленкой и оставьте в холодильнике на час. Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 3 мм и нарежьте на кружки. Выпекайте в печи до появления розоватого оттенка; используйте охлажденные круги для закрытия заполненных гнезд.