



Delícia

Gingerbread Easter garden, set of cookie cutters
Perníková Velikonoční zahrádka, souprava vykrajovátek
Lebkuchen-Ostergarten, Ausstechformen-Set
Jardin de Pâques en pain d'épices, ensemble de découpoirs
Giardino di Pasqua al pan di zenzero, set tagliabiscotti
Jardín de Pascua de galletas de jengibre, jgo de cortapastas
Jardim de Páscoa de gengibre, conjunto de corta massas
Piernikowy Ogródek Wielkanocny, zestaw foremek do wykrawania
Perníková Vel'konočná záhradka, súprava vykrajovačov
Прянничный Пасхальный сад, набор формочек



en Excellent for making an original gingerbread Easter garden. Great fun for the whole family. Made of excellent resistant plastic. Dishwasher safe. 3-year warranty.

cs Vynikající pro přípravu originální perníkové Velikonoční zahrádky, skvělá zábava pro celou rodinu. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu. Vhodné do myčky. 3 roky záruka.

de Hervorragend für die Zubereitung von einzigartigem Lebkuchen-Ostergarten, tolle Unterhaltung für die ganze Familie. Aus robustem Kunststoff hergestellt. Spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

fr Excellent pour préparer un Jardin de Pâques original en pain d'épices, divertissement ludique exceptionnel pour toute la famille. Fabriqué en plastique résistant de première qualité. Peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

it Ideale per creare un originale giardino di Pasqua. Il divertimento è assicurato per l'intera famiglia. Prodotti in plastica resistente di alta qualità. Lavabili in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

en Instructions for preparation

Easter gingerbread

Ingredients: 1 small egg, 160 g plain flour (00), 50 g icing sugar, 40 g moderately warmed honey, 1 teaspoon soda, pinch of ground cinnamon, pinch of ground cloves

Recipe: Mix all the ingredients together and knead into dough; leave the dough for at least 2 hours in the refrigerator (it may be left there for up to 14 days). Roll out into a 2-3 mm thick layer and cut out the individual parts of the Easter garden. Lightly grease the baking sheet with fat or use the baking foil DELÍCIA; brush the gingerbread with egg yolk and bake at 150 °C until brown. Decorate with icing after baking and assemble.

cs Návod k přípravě

Velikonoční perník

Ingredience: 1 menší vejce, 160 g hladké mouky 00, 50 g mletého cukru, 40 g mírně ohřátého medu, 1 čajová lžička sody, špetka mleté skořice, špetka mletého hřebíčku

Postup: Všechny ingredience smíchejte a zpracujte těsto, které nechejte uležet nejméně 2 hodiny v lednici (lze ponechat až 14 dní). Vyválejte do plátu vysokého 2-3 mm, ze kterého vykrojíte jednotlivé díly Velikonoční zahrádky. Plech na pečení lehce vymažte tukem nebo použijte pečicí fólii DELÍCIA, perník potřete žloutkem a pečte při 150 °C do zhnědnutí. Po upečení ozdobte cukrovou polevou a sestavte.

de Anweisungen für die Zubereitung

Oster-Lebkuchen

Zutaten: 1 kleineres Ei, 160 g glattes Mehl 00, 50 g Puderzucker, 40 g leicht erwärmten Honig, 1 Esslöffel Speisesoda, Prise gemahlener Zimt, Prise gemahlene Nelke

Vorgehensweise: Sämtliche Zutaten vermischen und zu Teig verarbeiten, Lebkuchenteig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (bis zu 14 Tagen). Lebkuchenteig 2-3 mm dick ausrollen, davon einzelne Teile des Ostergartens ausstechen. Das Backblech leicht befetten, bzw. die Backfolie DELÍCIA verwenden, den Lebkuchen mit Eigelb bestreichen und bei 150 °C braungold backen. Nach dem Backen mit Zuckerguss verzieren und zusammenstellen.

fr Instructions pour la préparation

Pain d'épices de Pâques

Ingédients: 1 œuf de petite taille, 160 g de farine fine 00 (farine type 55 en France), 50 g de sucre en poudre, 40 g de miel légèrement chauffé, 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium, une pincée de cannelle moulue, une pincée de clou de girofle moulu

Recette: Mélanger tous les ingrédients, en faire une pâte et la laisser reposer pendant au moins 2 heures au réfrigérateur (elle peut y être conservée jusqu'à 15 jours). Etaler la pâte en une feuille de 2-3 mm d'épaisseur dans laquelle seront découpées les différentes parties du Jardin de Pâques. Graisser légèrement la plaque à four ou utiliser la feuille de cuisson DELÍCIA, enduire le pain d'épices avec du jaune d'œuf et le faire cuire au four à 150 °C jusqu'à ce qu'il brunisse. Après la cuisson, décorer avec du glaçage de sucre et assembler.

es Excelente para preparar un original jardín de Pascua de galletas de jengibre. Gran diversión para toda la familia. Fabricado de excelente plástico resistente. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

pt Excelente para fazer um original jardim de Páscoa de gengibre. É divertido para toda a família. Fabricado em plástico resistente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

pl Doskonałe do przygotowywania oryginalnego piernikowego Ogródka Wielkanocnego, świetna zabawa dla całej rodziny. Wyprodukowano z wysokiej jakości odpornego tworzywa sztucznego. Nadaje się do mycia w zmywarce. 3-letnia gwarancja.

sk Vynikajúce pre prípravu originálnej perníkovej Vel'konočnej záhradky, skvelá zábava pre celú rodinu. Vyrobené z prvotriedneho odolného plastu. Vhodné do umývačky. 3 roky záruka.

ru Отлично подходят для приготовления оригинального пряничного Пасхального сада, прекрасное развлечение для всей семьи. Сделано из высококачественного прочного пластика. Можно мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

it Istruzioni per la preparazione

Pan di zenzero pasquale

Ingredienti: 1 uovo piccolo, 160 g di farina (tipo 00), 50 g di zucchero a velo, 40 g di miele leggermente intiepidito, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, un pizzico di cannella, un pizzico di chiodi di garofano macinati

Ricetta: Mescolare insieme tutti gli ingredienti ed amalgamare il tutto nell'impasto; lasciare lievitare l'impasto per almeno 2 ore in frigorifero (potrebbe essere conservato in frigorifero fino a 14 giorni). Arrotolare su se stesso l'impasto in modo da ottenere uno strato con spessore di circa 2-3 mm e tagliare le singole parti del giardino di Pasqua. Ungere leggermente la teglia con del grasso da cucina o utilizzare la carta da forno DELÍCIA; spennellare il pan di zenzero con l'albume d'uovo ed infornare a 150 °C fino a doratura. Dopo la cottura, decorare con la glassa ed assemblare.

es Instrucciones para la preparación

Galletas de jengibre de Pascua

Ingredientes: 1 huevo pequeño, 160 g de harina normal (00), 50 g de azúcar glass, 40 g de miel moderadamente tibia, 1 cucharadita de bicarbonato, 1 pizca de canela en polvo, 1 pizca de clavo molido

Receta: Mezclar todos los ingredientes y amasar; dejar la masa reposar por lo menos 2 horas en el frigorífico (puede permanecer en el frigorífico hasta 14 días). Extender una capa de 2-3 mm de grosor y cortar las partes individuales del jardín de Pascua. Untar ligeramente la bandeja de horno con mantequilla o utilizar el papel para horno DELÍCIA; pintar la masa de jengibre con yema de huevo y hornear a 150 °C hasta que esté dorada. Después de hornear, decorar con glaseado y montar.

pt Instruções de preparação

Biscoitos de gengibre de Páscoa

Ingredientes: 1 ovo, 160 g farinha (00), 50 g açúcar de pasteleiro, 40 g mel aquecido, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio, 1 pitada de canela, 1 pitada de cravo da Índia

Receita: Misturar todos os ingredientes e amassar. Deixar a massa pelo menos 2 horas no frigorífico (pode ser deixada lá até 14 dias). Desenrolar até 2-3 mm de espessura e cortar as partes individuais do jardim de Páscoa. Untar ligeiramente o tabuleiro de forno com gordura alimentar ou usar o papel de forno DELÍCIA; pincelar os biscoitos com gema de ovo e levar ao forno a 150 °C até dourar. Decorar com açúcar de pasteleiro depois de prontos e montar.

pl Instrukcja przygotowania

Piernik wielkanocny

Składniki: 1 mniejsze jajko, 160 g młkiej mąki 00, 50 g cukru pudru, 40 g delikatnie podgrzanego miodu, 1 łyżeczka sody, szczypta mielonego cynamonu, szczypta mielonych goździków

Wykonanie: Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić ciasto a następnie pozostawić je przynajmniej na 2 godziny w lodówce (można pozostawić nawet do 14 dni). Wałkować na grubość 2-3 mm i wykrawać poszczególne elementy Ogródka Wielkanocnego. Blachę do pieczenia lekko posmarować tłuszczem lub użyć folii do pieczenia DELÍCIA. Piernik posmarować żółtkiem i piec w temperaturze 150 °C na brązowo. Po upieczeniu ozdobić polewą cukrową i ustawić.

sk Návod k príprave

Veľkonočný perník

Ingredientie: 1 menšie vajce, 160 g hladkej múky 00, 50 g práškového cukru, 40 g mierne ohriateho medu, 1 čajová lyžička sódy, štipka mletej škorice, štipka mletého klinčeka

Postup: Všetky ingrediencie zmiešajte a spracujte cesto, ktoré nechajte uležať najmenej 2 hodiny v chladničke (možno ponechať až 14 dní). Vyvalkajte do plátu vysokého 2-3 mm, z ktorého vykrojíte jednotlivé diely Veľkonočnej záhradky. Plech na pečenie ľahko vymažte tukom alebo použite fóliu na pečenie DELÍCIA, perník potrite žĺtkom a pečte pri 150 °C do zhnedenutia. Po upčení ozdobte cukrovou polevou a zostavte.

ru Инструкция по приготовлению

Пасхальный пряник

Ингредиенты: 1 яйцо, 160 г муки, 50 г сахарной пудры, 40 г слегка подогретого меда, 1 чайная ложка соды, щепотка молотой корицы, щепотка молотой гвоздики

Приготовление: Смешайте все ингредиенты и замесите тесто, поместите тесто минимально на 2 часа в холодильник (можно оставить до 14 дней). Раскатайте лист 2-3 мм толщиной, из которого выкройте отдельные части Пасхального сада. Противень слегка смажьте жиром или используйте пленку для выпечки DELÍCIA, пряники смажьте яичным желтком и выпекайте при температуре 150 °C до золотистого цвета. Украсьте глазурью и соберите.

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 jakkoli pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



Gingerbread cookies needed to make the Easter garden.

Perníčky pro Velikonoční zahrádku.

Lebkuchen für den Ostergarten.

Pains d'épices nécessaires pour un Jardin de Pâques.

Biscotti al pan di zenzero necessari

per comporre il giardino di Pasqua.

Galletas de jengibre necesarias

para preparar un jardín de Pascua.

Biscoitos de gengibre necessários

para fazer o Jardim de Páscoa.

Biscottki do Ogródka Wielkanocnego.

Perníčky pre Veľkonočnú záhradku.

Пряники для Пасхального сада.

Decorate. / Ozdobte.

Verzieren. / Décorer.

Decorare. / Decorar.

Decorar. / Ozdobiti.

Ozdobte. / Украсьте.

Assemble. / Sestavte.

Zusammenstellen. / Assembler.

Assemblare. / Montar.

Montar. / Ustawić.

Zostavte. / Составьте.

Connect using a round toothpick.

Spojte pomocí kulatého párátko.

Mit dem runden Zahnstocher verbinden.

Joindre à l'aide d'un cure-dents rond.

Attaccare utilizzando stuzzicadenti tondi.

Unir utilizando un palillo de dientes redondo.

Juntar usando um palito.

Połączyć za pomocą wykałaczki.

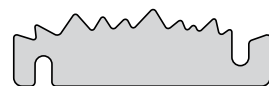
Spojte pomocou kulatého špáradla.

Соедините с помощью круглой зубочистки.

1



min. 3× min. 3× min. 3×

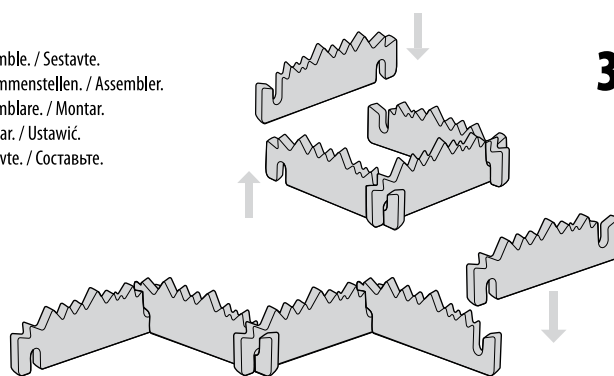


min. 4×

2



3



4

