

Handy

Accessories for meat grinder

Пříslušenství k mlýnku na maso

Zubehör zum Fleischwolf

Accessoires hachoir à viande

Accessori per tritacarne

Accesorios para la picadora de carne

Acessórios para o picador de carne

Aksesoria do młynka do mięsa

Príslušenstvo k mlynčeku na mäso

Аksesуары для мясорубки



a Vanilla and walnut cookies

Ingredients (for approx. 35 cookies): 150 g plain flour, 100 g butter, 50 g icing sugar, 1 egg yolk, 50 g finely ground walnuts (only for the walnut cookies), vanilla sugar mixed with icing sugar for coating

Blend all the ingredients and form dough. Leave the dough to rest in the refrigerator. For walnut cookies, add also 50 g finely ground walnuts into the dough. Use the cookie maker in meat grinder HANDY to prepare shaped dough strips and cut these into pieces. Bake the walnut/vanilla cookies for 15 to 20 minutes in a pre-heated oven at 150 °C until golden brown. Coat the still warm cookies in the mixture of vanilla and icing sugar and leave to cool.

С Ванilkové a ořechové cukroví

Ingrediencie (pro cca 35 ks cukroví): 150 g hladké mouky, 100 g másla, 50 g mletého cukru, 1 vaječný žloutek, 50 g jemně mletých vlašských ořechů (pouze do ořechového cukroví), vanilkový cukr smíchaný s moučkovým cukrem na obalování

Všechny ingrediencie smíchejte dohromady a připravte těsto, které nechejte v lednici odležet. Pro ořechové cukroví přidejte do těsta i 50 g jemně mletých vlašských ořechů. V mlýnku na maso HANDY připravte s pomocí tvořítka na cukroví tvarované pásky těsta, které nakrájete na kousky. Ořechové i vanilkové cukroví pečte 15 až 20 minut v předem vyhřáté troubě při 150 °C do růžova. Ještě teplé cukroví obalte ve směsi vanilkového a moučkového cukru a nechejte vychladnout.

д Kleingebäck mit Vanille- und Nussgeschmack

Zutaten (für ca. 35 St. Kleingebäck): 150 g glattes Mehl, 100 g Butter, 50 g Puderzucker, 1 Eigelb, 50 g fein geriebene Wallnüsse (nur für das Kleingebäck mit Nüssen), Vanille- und Puderzucker zum Wälzen

Sämtliche Zutaten vermischen, zu Teig verarbeiten, im Kühlschrank ruhen lassen. Um Nuss-Plätzchen zu backen, sind dem Teig ebenfalls 50 g fein geriebene Wallnüsse zuzugeben. Im Fleischwolf HANDY mit dem Spritzgebäckvorsatz die Teigstreifen formen, die in Stücke erforderlicher Größe zu schneiden sind. Das Nuss- sowie Vanille-Kleingebäck ca. 15 – 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 150 °C goldgelb backen. Noch warme Plätzchen im Zucker mit Vanille-Zucker wälzen und auskühlen lassen.

f Petits gâteaux à la vanille et aux noix

Ingrédients (pour environ 35 pcs de petits gâteaux): 150 g de farine à gâteaux, 100 g de beurre, 50 g de sucre moulu, 1 jaune d'uf, 50 g de noix finement moulues (pour les petits gâteaux aux noix uniquement), sucre vanillé mélangé à du sucre en poudre pour enrober

Bien mélanger tous les ingrédients, en préparer la pâte, laisser la reposer au réfrigérateur. Pour la préparation de petits gâteaux aux noix, ajouter également 50 g de noix finement moulues à la pâte. Préparer les bandes de pâtes façonnées dans le hachoir à viande HANDY à l'aide de l'adaptateur petits gâteaux, les couper en morceaux. Faire cuire les petits gâteaux aux noix et à la vanille pendant 15-20 minutes environ au four préchauffé à 150 °C jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée. Enrober les petits gâteaux encore chauds dans le mélange de sucre vanillé et de sucre en poudre, puis laisser refroidir. g Biscotti alla vaniglia e alle noci

Ingredienti (per circa 35 biscotti): 150 g di farina, 100 g di burro, 50 g di zucchero a velo, 1 tuorlo d'uovo, 50 g di noci macinate finemente (solo per biscotti alle noci), zucchero vanigliato e zucchero a velo da spargere

Amalgamare tutti gli ingredienti e formare l'impasto. Lasciare lievitare l'impasto in frigorifero. Per i biscotti alle noci, aggiungere all'impasto anche 50 g di noci macinate finemente. Utilizzare il forma biscotti montato sul tritacarne HANDY per preparare strisce di impasto e tagliare quest'ultime a pezzetti. Cuocere i biscotti alle noci / e alla vaniglia dai 15 ai 20 minuti in forno preriscaldato a 150 °C fino a doratura. Spargere lo zucchero a velo sui biscotti e lasciarli raffreddare.

h Galletas de vainilla y nuez

Ingredientes (para aprox. 35 galletas): 150 gr de harina normal, 100 gr de mantequilla, 50 gr de azúcar glas, 1 yema de huevo, 50 gr de nueces finamente picadas (solo para las galletas de nuez), azúcar vainillada mezclada con azúcar glas para cubrir.

Mezclar todos los ingredientes y formar la masa. Dejar la masa reposar en el frigorífico. Para las galletas de nuez, añadir también 50 gr de nueces finamente picadas a la masa. Utilizar la galletera en la picadora de carne HANDY para preparar las tiras de masa con forma y cortarlas en piezas. Hornear las galletas de nuez/vainilla de 15 a 20 minutos en el horno precalentado a 150 °C hasta que estén doradas. Cubrir las galletas aún calientes con la mezcla de vainilla y azúcar glas y dejar enfriar.

j Bolachas de baunilha e nozes

Ingredientes (para aproximadamente 35 bolachas): 150 g de farinha, 100 g de manteiga, 50 g de açúcar em pó, 1 gema, 50 g de nozes picadas (somente para as bolachas de nozes), açúcar de baunilha misturado com açúcar em pó para a cobertura.

Misture todos os ingredientes e forme uma massa. Deixe a massa repousar no frigorífico. Para as bolachas de nozes, adicione 50 g de nozes picadas à massa. Use o acessório para fazer bolachas no picador de carne HANDY para preparar tiras de massa e corte-as em pedaços. Cozinhe as bolachas de nozes/baunilha durante 15 a 20 minutos num forno previamente aquecido a 150 °C até ficarem douradas. Revista as bolachas na mistura de baunilha com açúcar em pó e deixe arrefecer.

k Waniliowe i orzechowe ciastka

Składniki (do przygotowania ok. 35 szt. ciastek): 150 g mąki, 100 g masła, 50 g cukru pudru, 1 żółtko, 50 g drobno mielonych orzechów włoskich (tylko do ciastek orzechowych), cukier waniliowy zmieszany z cukrem pudrem do obtoczenia.

Wszystkie składniki należy wymieszać i przygotować ciasto, następnie odłożyć je do lodówki. Aby przygotować ciastka orzechowe, należy dodać do ciasta 50 g drobno zmielonych orzechów włoskich. W młynku do mięsa HANDY należy przygotować ukształtowane paski ciasta za pomocą odpowiedniej nasadki do ciasta i pokroić je na kawałki. Orzechowe i waniliowe ciastka należy piec 15 – 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 150°C, aż się zarumienią. Jeszcze ciepłe ciastka należy obtoczyć w cukrze waniliowym wymieszanym z cukrem pudrem i odstawić do wystygnięcia.

l Vanilkové a orechové cukrovinky

Ingrediencie (pre cca 35 ks cukrovínek): 150 g hladkej múky, 100 g masla, 50 g mletého cukru, 1 vaječný žltok, 50 g jemne mletých vlašských orechov (len do orechových cukrovínek), vanilkový cukr zmiešaný s práškovým cukrom na obalovanie

Všetky ingrediencie zmiešajte dohromady a pripravte cesto, ktoré nechať v chladničke odležať. Pre orechové cukrovinky pridajte do cesta aj 50 g jemne mletých vlašských orechov. V mlynčeku na mäso HANDY pripravte s pomocou tvoričky na cukroviny tvarované pásky cesta, ktoré nakrájajte na kúsky. Orechové aj vanilkové cukrovinky pečte 15 až 20 minút vo vopred vyhriatej rúre pri 150 °C do ružova. Ešte teplé cukrovinky obalte v zmesi vanilkového a práškoveho cukru a nechať vychladnúť.

р Ванильное и ореховое печенье

Ингредиенты (для 35 шт. печенья) 150 г простой муки, 100 г масла, 50 г сахарной пудры, 1 яичный желток, 50 г молотых грецких орехов (только для орехового печенья), ванильный сахар, смешанный с сахарной пудрой для обкатывания.

Все ингредиенты смешайте и приготовьте тесто, которое поместите на некоторое время в холодильник. Для орехового печенья добавьте в тесто 50 г молотых грецких орехов. В мясорубке HANDY приготовьте с помощью формочки для печенья полосы теста, которые нарежьте на кусочки. Ореховое и ванильное печенье выпекайте 15-20 минут в предварительной разогретой духовке при 150 °C до золотистого цвета. Еще теплое печенье обваляйте с смеси ванильного сахара и сахарной пудры и дайте остыть.



a Homemade pork sausages

Ingredients (for approx. 3 kg sausages): 1.5 kg pork side, 1.5 kg pork shoulder, 20 g salt, 25 g garlic, 10 g ground black pepper, 10 g crushed cumin, 1 g marjoram

Grind the pork side finely and the pork shoulder coarsely in meat grinder HANDY. Blend both ground meats in a bowl and add all the spices. To make spicy pepper sausages, add also 1 g ground chillies and 5 g sweet pepper. Use the stuffer in meat grinder HANDY to prepare homemade pork sausages following the instructions for use of the sausage stuffer. The ideal wood for smoking homemade pork sausages is oak; the smoking time is 5 to 6 hours at a mean temperature of the smoke of approx. 60 °C.

С Domáci vepřové klobásy

Ingrediencie (pro cca 3 kg klobás): 1,5 kg vepřového boku, 1,5 kg vepřové plece, 20 g soli, 25 g česneku, 10 g mletého černého pepře, 10 g drčeného kmínu, 1 g majoránky

V mlynku na maso HANDY umelte najemno vepřový bok a nahrubo vepřovou plec. Obě mletá masa v míse společně promíchejte a přidejte všechno koření. Pro přípravu pikantních paprikových klobás přidejte do směsi navíc 1 g mletých chilli papriček a 5 g mleté sladké papriky. V mlynku na maso HANDY připravte pomocí plničky domácí vepřové klobásy podle návodu k použití plničky klobás. Ideálním dřevem pro uzení domácích vepřových klobás je dřevo dubové, doba uzení 5-6 hodin při střední teplotě kouře cca 60 °C.

С Hausgemachte Bratwurst aus Schweinefleisch

Zutaten (für ca. 3 kg Bratwurst): 1,5 kg Schweinebauch, 1,5 kg Schweinbrust, 20 g Salz, 25 g Knoblauch, 10 g gemahlener schwarzer Pfeffer, 10 g zerquetschter Kümmel, 1 g Majoran

Mit dem Fleischwolf HANDY das Bauchfleisch fein zerkleinern, das Schweinbrust dann grob zerkleinern. Beide Fleischsorten in eine Schüssel geben, mischen, würzen. Um pikante Chili-Bratwurst zuzubereiten, ist der Fleischmasse darüber hinaus 1 g Chilipulver und 5 g süßes Paprikapulver zuzugeben. Mit dem am Fleischwolf HANDY angebrachten Wurstfüller hausgemachte Würste zubereiten, die Gebrauchsanleitung zum Wurstfüller beachten. Als ideale Holzart für das Räuchern von hausgemachten Schweinewürsten ist das Eichenholz zu empfehlen, die Räucherzeit beträgt 5-6 Stunden bei der mittleren Rauchtemperatur ca. 60 °C.

f Saucisses de porc maison

Ingédients (pour environ 3 kg de saucisses): 1,5 kg de flanc de porc, 1,5 kg d'épaule de porc, 20 g de sel, 25 g d'ail, 10 g de poivre noir moulu, 10 g de cumin moulu, 1 g de marjolaine

Hacher finement le flanc de porc et grossièrement l'épaule de porc dans le hachoir à viande HANDY. Mélanger les deux viandes ensemble dans un saladier et ajouter toutes les épices. Pour la préparation des saucisses piquantes au paprika, ajouter en plus au mélange 1 g de poivrons chilis moulus et 5 g de paprika doux moulu. Préparer les saucisses porc maison dans le hachoir à viande HANDY à l'aide de l'adaptateur à saucisses selon le mode d'emploi de celui-ci. Le bois de chêne est le bois idéal pour le fumage des saucisses de porc maison, le temps de fumage est de 5 à 6 heures à une température de fumée moyenne de 60 °C environ.

g Salsicce di maiale

Ingredienti (per circa 3 kg di salsicce): 1.5 kg di lonza, 1.5 kg di spalla, 20 g di sale, 25 g di aglio, 10 g di pepe nero macinato, 10 g di cumino, 1 g di maggiorana

Macinare finemente la lonza e la spalla utilizzando il tritacarne HANDY. Amalgamare entrambi i tipi di carne in una ciotola ed aggiungere tutte le spezie. Per fare le salsicce piccanti, aggiungere anche 1 g di peperoncini macinati e 5 g di pepe. Utilizzare l'insaccatore montato sul tritacarne HANDY per preparare le salsicce di maiale seguendo le istruzioni per l'uso. Il legno di quercia è ideale per l'affumicatura delle salsicce, i tempi di affumicatura variano dalle 5 alle 6 ore alla temperatura di 60 °C.

h Salchichas de cerdo caseras

Ingredientes (para aprox. 3 kg de salchichas): 1.5 kg de careta de cerdo, 1.5 kg de paleta de cerdo, 20 gr de sal, 25 gr de ajo, 10 gr de pimienta negra molida, 10 gr de comino molido, 1 gr de mejorana

Moler la careta y la paleta de cerdo finamente en la picadora de carne HANDY. Mezclar ambas carnes en un bol y añadir todas las especias. Para preparar salchichas picantes, añadir también 1 gr de chili picado y 5 gr de pimentón dulce. Utilizar la embudidora en la picadora de carne HANDY para preparar salchichas de cerdo caseras siguiendo las instrucciones de uso de la embudidora de salchichas. La madera ideal para ahumar salchichas caseras de cerdo es el roble; el tiempo de ahumado es de 5 a 6 horas a una temperatura media de ahumado de aproximadamente 60 °C.

j Salsichas de porco caseiras

Ingredientes (para aproximadamente 3 kg de salsichas): 1.5 kg de barriga de porco, 1.5 kg de pá de porco, 20 g de sal, 25 g de alho, 10 g de pimenta preta, 10 g de cominho moído, 1 g manjeriçã.

Rale grosseiramente a barriga e a pá de porco no picador de carne HANDY. Misture ambas as carnes numa taça e adicione todos os temperos. Para fazer salsichas picantes, adicione também 1g malaguetas em pó e 5g pimentão doce. Use o acessório para rechear salsichas no picador de carne HANDY usando as instruções de utilização para o acessório. A madeira ideal para o fumeiro das salsichas de porco caseiras, é madeira de carvalho e o tempo para o fumeiro das salsichas varia entre 5 a 6 horas a uma temperatura média de aproximadamente 60 °C.

k Domowe kielbasy wieprzowe

Składniki (do przygotowania ok. 3 kg kielbasy): 1,5 kg boczek wieprzowy, 1,5 kg łopatki wieprzowej, 20 g soli, 25 g czosnku, 10 g mielonego pieprzu czarnego, 10 g kminku mielonego, 1 g majeranku

W młynku do mięsa HANDY należy dokładnie zmielić boczek wieprzowy oraz łopatkę wieprzową. Zmielone mięso należy wymieszać w misce i dodać wszystkie przyprawy. Do przygotowania pikantnych paprikowych kielbas, należy dodatkowo dodać do farszu 1 g mielonych papryczek chilli i 5 g mielonej słodkiej papryki. W młynku do mięsa HANDY, za pomocą nadziewarki należy przygotować domowe kielbasy wieprzowe zgodnie z instrukcją użytkowania nadziewarki do kielbas. Doskonałym drewnem do wędzenia domowych kielbas wieprzowych jest drewno dębowe. Czas wędzenia to 5-6 godzin przy średniej temperaturze dymu ok. 60 °C.

l Domáce bravčové klobásy

Ingrediencie (pre cca 3 kg klobás): 1,5 kg bravčového boku, 1,5 kg bravčového pleca, 20 g soli, 25 g cesnaku, 10 g mletého čierneho korenia, 10 g drvej rasce, 1 g majoránky

V mlynčeku na mäso HANDY umelte najemno bravčový bok a nahrubo bravčové plece. Obe mleté mäsa v miske spoločne premiešajte a pridajte všetko korenie. Na prípravu pikantných paprikových klobás pridajte do zmesi navyiac 1 g mletých chilli papriček a 5 g mletej sladkej papriky. V mlynčeku na mäso HANDY pripravte pomocou plničky domáce bravčové klobásy podľa návodu na použitie plničky klobás. Ideálnym drevom na údenie domácich bravčových klobás je drevo dubové, doba údenia 5-6 hodín pri strednej teplote dymu cca 60 °C.

р Домашняя свиная колбаса

Ингредиенты (для ок. 3 кг колбасы) 1,5 кг свиного бока, 1,5 кг свиного мяса, 20 г соли, 25 г чеснока, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого тмина, 1 г майорана

В мясорубке HANDY мелко перемелите свиной бок и крупно свинину. Оба вида мяса перемешайте в миске и добавьте приправы. Для приготовления пикантной колбасы с перцем в смесь добавьте 1 г молотого перца чили и 5 г сладкого перца. В мясорубке HANDY приготовьте с помощью наполнителя домашнюю свиную колбасу в соответствии с инструкцией по использованию наполнителя колбасы. Идеальным деревом для копчения домашней свиной колбасы является дуб, время копчения составляет 5-6 часов при средней температуре копчения 60 °C.

