



**tescoma**

*Delícia*

Instructions for preparation / Návod k prípravě  
Anweisungen für die Zubereitung / Instructions pour la préparation  
Istruzioni per la preparazione / Instrucciones para la preparación  
Instruções de preparação / Instrukcja przygotowania  
Návod k príprave / Инструкція по підготовке

### en St. Nicholas' Day gingerbread cookies

**Ingredients (for three sets):** 1 small egg, 160 g "00" plain flour, 50 g icing sugar, 40 g lightly heated honey, 1 teaspoon soda, a pinch of ground cinnamon, a pinch of ground cloves

**Icing preparation:** Blend egg white with icing sugar until thick.

**Recipe:** Mix all the ingredients together and knead into dough; leave the dough to develop for at least 2 hours in the fridge (it may be left there for up to 14 days). Roll out into a 2-3 mm thick layer and cut the individual parts of St. Nicholas' Day gingerbread cookies. Lightly smear the baking sheet with fat or use the baking foil DELÍCIA; smear the gingerbread with egg yolk and bake at 150 °C until brown. Inset each figure into its holder before the gingerbread cools down and decorate or, alternatively, decorate the figures and only then attach them to the holders using icing.

### cs Mikulášský perník

**Ingredience (pro přípravu tří sestav):** 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

**Příprava cukrové polevy:** Bílek smíchejte s moučkovým cukrem do zhoustnutí.

**Postup:** Všechny ingredience smíchejte a zpracujte těsto, které nechejte uležet nejméně 2 hodiny v lednici (lze ponechat až 14 dní). Vyválčete do plátu vysokého 2-3 mm, ze kterého vykrojíte jednotlivé díly mikulášského perníku. Plech na pečení lehce vymažte tukem nebo použijte pečicí fólii DELÍCIA, perník potřete žlutkem a pečte při 150 °C do zhnědnutí. Jednotlivé figurky zasuněte do stojánků ještě před vychladnutím perníku a ozdobte, případně ozdobte a teprve poté spojte se stojánky cukrovou polevou.

### de St.-Nikolaus-Lebkuchen

**Zutaten (für Zubereitung von drei Gruppen):** 1 kleineres Ei, 160 g glattes Mehl 00, 50 g Kristallzucker, 40 g leicht erwärmten Honig, 1 Teelöffel Speisesoda, Prise gemahlener Zimt, Prise gemahlene Nelke

**Zubereitung des Zuckergusses:** Eiweiß mit Puderzucker zur festen Masse verrühren.

**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 Nikolaus-Passes ausstechen. Das Backblech leicht befetten, bzw. die Backfolie DELÍCIA verwenden, den Lebkuchen mit Eigelb bestreichen und bei 150 °C braungold backen. Einzelne Teile vor dem Auskühlen in die Ständer geben und verzieren, bzw. verzieren und erst dann mit Zuckerguss auf die Ständer kleben.

### fr Pain d'épices de la Saint Nicolas

**Ingédients (pour préparer trois crêches):** 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

**Préparation du glaçage de sucre:** mélanger le blanc d'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à épaississement.

**Mode d'emploi:** 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). Étaler la pâte en une feuille de 2-3 mm d'épaisseur dans laquelle seront découpées les différentes pièces de la Saint Nicolas. Graisser légèrement la plaque à four ou utiliser la feuille de cuisson DELÍCIA, enduire le pain d'épices de jaune d'œuf et le faire cuire à 150 °C jusqu'au brunissement. Insérer les différentes figurines dans leurs socles sans attendre le refroidissement du pain d'épices et les décorer, éventuellement décorer d'abord puis relier aux socles avec du glaçage de sucre.

### it Biscotti al pan di zenzero per il giorno di San Nicola

**Ingredienti (per tre sets):** 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 macinata, un pizzico di chiodi di garofano macinati

**Preparazione della glassa:** Mescolare l'albume d'uovo con zucchero a velo fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente.

**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 massimo 2-3 mm e tagliare le singole parti dei biscotti al pan di zenzero. 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. Inserire ciascun personaggio negli appositi supporti prima che il pan di zenzero si raffreddi e decorare o, in alternativa, decorare i personaggi e solo in un secondo momento affacciarli sugli appositi supporti utilizzando la glassa.

### es Galletas de jengibre del día de San Nicolás

**Ingredientes (para tres juegos):** 1 huevo pequeño, 160 gr "00" harina, 50 gr azúcar glass, 40 gr miel templada, 1 cucharadita de bicarbonato, una pizca de canela molida y una pizca de clavos molidos.

**Preparación del glaseado:** Mezclar clara de huevo con azúcar glass hasta que espese.

**Receta:** Mezclar todos los ingredientes y amasar; dejar la masa reposar durante al menos dos horas en el frigorífico (puede dejarlo hasta 14 días). Extender la masa en una capa de 2-3 mm de espesor y cortar las partes individuales de las galletas de jengibre del día de San Nicolás. Untar ligeramente la bandeja de horno con aceite o utilizar el papel para horno DELÍCIA; pintar las galletas con yema de huevo y hornear a 150 °C hasta que estén doradas. Colocar cada figura en su soporte antes de que las galletas se enfrién y decorar o, alternativamente, decorar las figuras y después colocarlas en los soportes usando glaseado.

### pt Biscoitos bolo de gengibre Dia do Pai Natal

**Ingredientes (para três conjuntos):** 1 ovo pequeno, 160 g "00" farinha de trigo, 50 g açúcar de pasteleiro, 40 g mel ligeiramente aquecido, 1 colher de chá de soda, uma pitada de canela moída, uma pitada de cravo moído

**Preparação do glacé:** Misturar clara de ovo com açúcar de pasteleiro até engrossar.

**Receita:** Misture todos os ingredientes e amasse a massa. Deixe repousar para desenvolver cerca de 2 horas no frigorífico (pode ser deixada aí até 14 dias). Enrole a massa com uma espessura de 2-3 mm e corte as peças do Dia do Pai Natal. Unte ligeiramente uma assadeira ou utilize a folha para forno DELÍCIA. Pincele o bolo de gengibre com gema de ovo e leve ao forno a 150 °C até dourar. Coloque os suportes em cada figura antes do bolo arrefecer ou então decore as figuras e depois coloque os suportes utilizando glacé.

### pl Piernik Mikołaja

**Składniki (do przygotowania trzech zestawów):** 1 mniejsze jajko, 160 g mąki gładkiej 00, 50 g cukru pudru, 40 g lekko podgrzanego miodu, 1 łyżeczka sodu, odrobina cynamonu mielonego, szczypta gwoździka korzennego

**Przygotowanie lukru cukrowego:** Biało wymieszać z cukrem pudrem do zgęstnienia.

**Przygotowanie:** Wszystkie składniki wymieszać i przygotować ciasto, które następnie ułożyć na min. 2 godziny do chłodniarki (może pozostać w niej nawet przez 14 dni). Wywałkować równomiernie, grubość ciasta 2-3 mm. Następnie z ciasta wykroić poszczególne elementy piernika do Mikołaja. Blachę posmarować tłuszczem lub zastosować folię do pieczenia DELÍCIA, piernik posmarować żółtkiem. Piec przy temperaturze 150 °C do uzyskania koloru ciemnobrązowego. Poszczególne figurki ustawić na podstawkach jeszcze przed wystygnięciem piernika i ozdobić. Można też figurki ozdobić i dopiero później przykleić je do podstawek z pomocą lukru.

### sk Mikulášsky perník

**Ingredencie (pre prípravu troch zostáv):** 1 menšie vajce, 160 g hladkej múky 00, 50 g práškového cukru, 40 g mierne ohriateho medu, 1 čajová lžička sódy, štipka mletej škoric, štipka mletého klinčeka

**Příprava cukrovej polevy:** Bielko zmiešajte s práškovým cukrom do zhutnutia.

**Postup:** Všetky ingrediencie zmiešajte a spracujte cesto, ktoré nechajte uležať najmenej 2 hodiny v chladničke (možno ponechať až 14 dní). Vyválčajte do plátu vysokého 2-3 mm, z ktorého vykrojíte jednotlivé diely mikulášskeho perníka. Plech na pečenie ľahko vymažte tukom alebo použite fóliu na pečenie DELÍCIA, perník potrite žltkom a pečte pri 150 °C do zhnědnutia. Jednotlivé figurky zasuněte do stojánčkov ešte pred vychladnutím perníka a ozdobte, prípadne ozdobte a až potom spojte so stojánčkami cukrovou polevou.

### ru Пряничное тесто для приготовления Николая, ангела и черта

**Ингредиенты (для приготовления трех наборов фигурок):** 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 глазури:** белок взбивать с сахарной пудрой до загустения.

**Порядок действий:** Смешать все ингредиенты и замесить тесто. Тесто положить по меньшей мере на 2 часа в холодильник (можно оставить до 14 дней). Раскатать лист толщиной 2-3 мм, вырезать фигурки. Противень для выпечки слегка смазать жиром или выложить для выпечки фольгу DELÍCIA, противень для выпечки слегка смазать и выпекать при 150 °C до золотистого цвета. Отдельные части вставить в подставки еще перед тем, как пряники остынут, и украсьте, и только после этого склейте сахарной глазурью.

Art.: 631420

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Gazzago S. Martino (BS) - Italia

Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-3630646 / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda

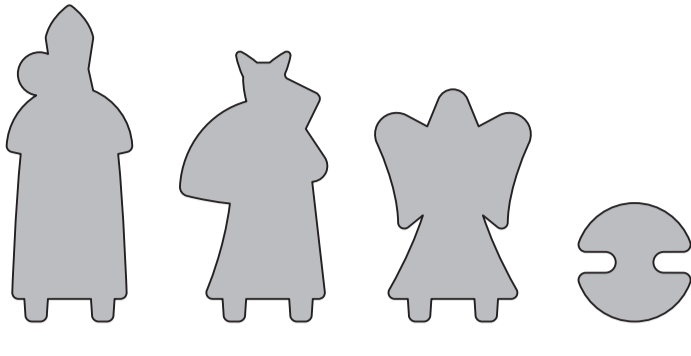
Dystr: Tescoma Sp. z o.o. Włodowska 330, 55-095 Olagophka, Polska / Dovesca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika

Дистрибутор: Tescoma L.L.d. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ "Тескома" - Україна - Одеса



Gingerbread cookies needed to make one set.  
 Perníčky potřebné pro jednu sestavu.  
 Lebkuchen für Zusammenstellung einer Nikolaus-Gruppe.  
 Pains d'épices nécessaires pour un ensemble.  
 Biscotti al pan di zenzero necessari per comporre un set.  
 Galletas de jengibre necesarias para preparar un juego.  
 Biscoito de bolo de gengibre necessários para um conjunto.  
 Pierniczki niezbędne do jednego zestawu.  
 Perníčky potrebne pre jednu zostavu.  
 Пряники, необходимые для одного набора фигурок.

# 1



1x

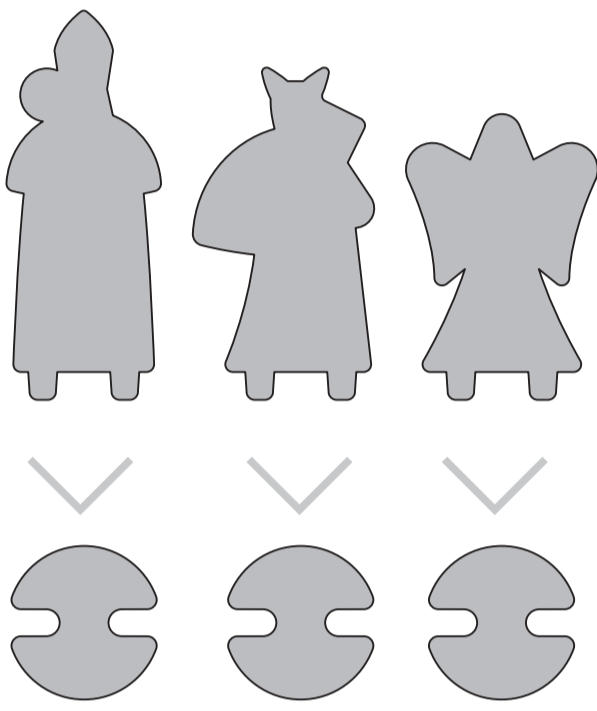
1x

1x

3x

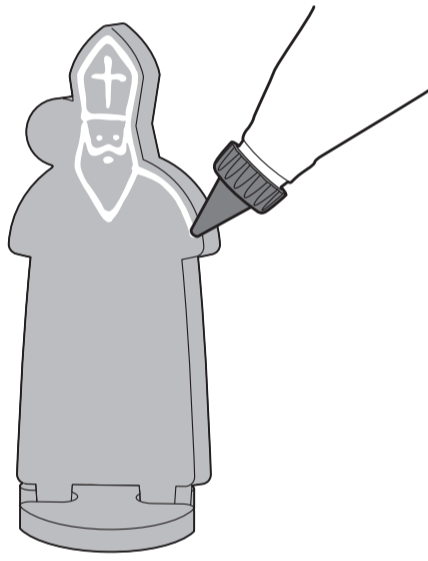
Attach the figures to the holders.  
 Figúrky spojte se stojánky.  
 Figurchen mit Ständer verbinden.  
 Relier les figurines au socle.  
 Attaccare i personaggi ai supporti.  
 Colocar las figuras en los soportes.  
 Colocar os suportes nas figuras.  
 Figúrki połączyć z podstawką.  
 Figúrky spojte so stojančkami.  
 Фигурки вставьте в подставки.

# 2



Decorate.  
 Ozdobte.  
 Verzieren.  
 Décorer.  
 Decorare.  
 Decorar.  
 Decorar.  
 Decorar.  
 Ozdobić.  
 Ozdobte.  
 Украсьте.

# 3



The complete set.  
 Hotová sestava.  
 Fertige Gruppe.  
 Ensemble complet.  
 Il set completo.  
 El juego completo.  
 O conjunto completo.  
 Zestaw jest gotowy.  
 Hotová zostava.  
 Готовые фигурки.

# 4

