

Delícia

Traditional cookie cutting sheet

Vykrajovací forma tradiční

Traditions-Ausstechform

Découpoir traditionnel

Stampo tagliabiscotti, forme tradizionali

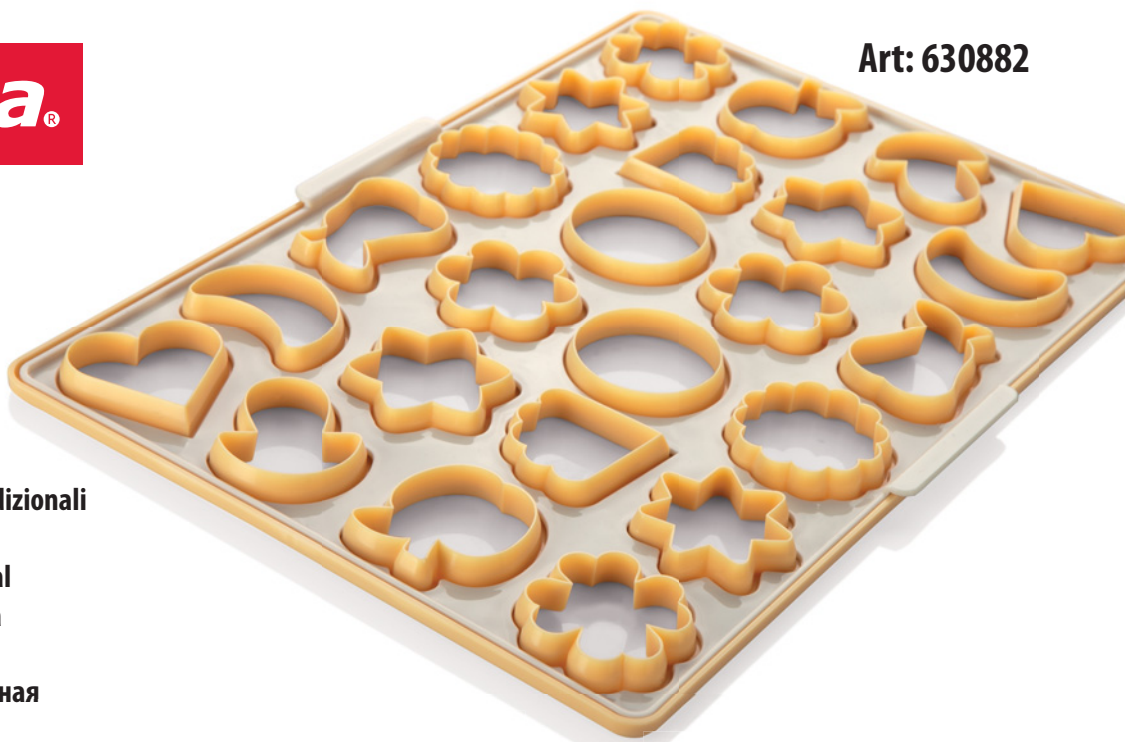
Lámina cortapastas tradicional

Tabuleiro corta massas tradicional

Forma do wykrawania tradycyjna

Vykrajovacia forma tradičná

Форма для печенья традиционная



Ⓐ Excellent for a quick preparation of cookies with traditional motifs; cuts up to 24 pieces at once. Provided with a removable insert for easy removal of cut dough residues. Suitable for shortcake, butter dough and gingerbread dough. Made of excellent resistant plastic. Dishwasher safe. 3-year warranty.

Ⓒ Vynikající pro rychlou přípravu cukroví s tradičními motivy, vykrojí najednou až 24 kousků. Opatřeno vyjímatelnou vložkou pro snadné odstranění zbytků vykrojeného těsta. Vhodné pro linecké, máslové i perníkové těsto. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, vhodné do myčky. 3 roky záruka.

Ⓓ Hervorragend für schnelle Zubereitung von Kleingebäck mit traditionellen Motiven, es wird zugleich bis zu den 24 Stücken ausgestochen. Mit abnehmbarer Einlage für leichte Entfernung von Teigresten. Für Linzer, Mürbe- und Lebkuchenteige geeignet. Aus erstklassigem festem Kunststoff hergestellt, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

Ⓕ Excellent pour la préparation rapide des pâtisseries avec motifs traditionnels, permet de découper simultanément jusqu'à 24 pièces. Muni d'une pièce amovible pour ôter facilement les restes de pâte découpée. Convient pour la pâte sablée, de beurre et de pain d'épices. Fabriqué en plastique résistant de première qualité, convient pour le lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

Ⓖ Ideale per preparare velocemente biscotti con forme tradizionali; taglia fino a 24 biscotti per volta. Provisto di un inserto rimovibile per rimuovere facilmente i residui di pasta tagliata. Adatto per preparare biscotti di pasta frolla, al burro o al pan di zenzero. Prodotto in plastica resistente di ottima qualità. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

Ⓐ Instructions for use with recipes

Dough preparation

Gingerbread dough (makes 40 to 50 cookies)

Ingredients: 200 g "00" plain flour, 70 g icing sugar, 50 g honey, 1 tsp. soda, a pinch of ground cinnamon, a pinch of ground cloves, 1 egg

Recipe: process into a dough, leave to develop at least 2 hours in refrigerator and roll into an approx. 3 mm thick square.

Shortcake (makes 40 to 50 cookies)

Ingredients: 250 g plain flour, 125 g plant baking fat, 100 g icing sugar, 1 egg, 3 g baking powder, lemon peel

Recipe: process into a dough, leave to develop at least 2 hours in refrigerator and roll into an approx. 2 mm thick square.

Cutting: Put the cookie cutting sheet including the insert on the sheet with the plastic edge pointing upwards. Sprinkle the rolled dough with flour, roll onto the rolling pin, carry to the cookie cutting sheet and unroll. Roll the dough square several times until all the pieces are cut off. Lift the cutting sheet; the cut cookies will remain on the baking sheet. Remove the cleaning insert from the cookie cutting sheet and use the left over dough again.

Baking: Bake gingerbread and shortcake cookies in the oven at 150 °C for approx. 15 to 20 minutes, depending on the type of oven.

Ⓕ Excelente para una preparación rápida de galletas con motivos tradicionales; corta hasta 24 piezas de una vez. Provista de un accesorio extraíble para una fácil eliminación de los residuos de masa. Adecuada para mantecadas, masa de mantequilla y masa de pan de jengibre. Fabricada de excelente plástico resistente. Apta para lavavajillas. Garantía de 3 años.

Ⓖ Excelente para rapidamente confeccionar bolachas com motivos tradicionais. Corta até 24 bolachas duma só vez. Prevenido com base removível para facilitar retirar os resíduos da massa. Adequado para biscoitos, biscoitos de manteiga e de gengibre. Fabricado em plástico de excelente qualidade. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Ⓓ Doskonała do szybkiego przygotowania słodczy z tradycyjnymi motywami. Za jednym razem można wykroić aż 24 ciasteczka. Wyposażona w wymiowaną wkładkę ułatwiającą usunięcie resztek wykrojonego ciasta. Idealna do ciasta kruchego, maślanego czy piernikowego. Wykonana z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

Ⓕ Vynikajúca pre rýchlu prípravu pečiva s tradičnými motívmi, vykrojí naraz až 24 kúskov. Opatrená vyberateľnou vložkou pre ľahké odstránenie zvyškov vykrojeného cesta. Vhodná pre linecké, maslové i perníkové cesto. Vyrobená z prvotriedneho odolného plastu, vhodná do umývačky. 3 roky záruka.

Ⓕ Отлично подходит для быстрого приготовления печенья с традиционными мотивами, одновременно можно сделать 24 печенья. Со съёмным вкладышем для легкого удаления остатков теста. Подходит для песочного, масляного и пряничного теста. Сделано из высококачественного прочного пластика, можно мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

§ **Návod k použití s recepty**

Příprava těsta

Perníkové těsto (pro 40-50 ks cukroví)

Ingredience: 200 g hladké mouky „00“, 70 g cukru moučka, 50 g medu, 1 čajová lžička sody, špetka mleté skořice, špetka rozemletého hřebíčku, 1 vejce

Postup: těsto zpracujte, nechte nejméně 2 hodiny uležet v lednici a poté rozválejte na plát o tloušťce cca 3 mm.

Linecké těsto (pro 40-50 ks cukroví)

Ingredience: 250 g hladké mouky, 125 g rostlinného tuku na pečení (Hera), 100 g cukru moučka, 1 vejce, 3 g prášku do pečiva, citrónová kůra

Postup: těsto zpracujte, nechte nejméně 2 hodiny uležet v lednici a poté rozválejte na plát o tloušťce cca 2 mm.

Vykrajování: Vykrajovací formu s vložkou položte na plech plastovým ostrím nahoru. Rozválené těsto poprašte moukou, natočte na váleček, přeneste na vykrajovací formu a rozviňte. Plát těsta několikrát poválejte, dokud se všechny kousky nevykrojí. Formu zvedněte, na pekáči zůstane vykrojené cukroví. Z formy vyjměte čistící vložku a zbylé těsto dále použijte.

Pečení: Perníčky a linecké cukroví pečte v troubě při 150 °C přibližně 15-20 minut, podle typu trouby.

Ⓒ **Gebrauchsanleitung mit Backrezepten**

Teigzubereitung

Lebkuchenteig (für 40-50 St. Gebäck)

Zutaten: 200 g glattes Mehl „00“, 70 g Puderzucker, 50 g Honig, 1 Teelöffel Speisesoda, Prise gemahlener Zimt, Prise gemahlener Nelke, 1 Ei

Zubereitung: Teig verarbeiten, mindestens 2 Stunden im Kalten erstarren lassen, dann ca. 3 mm dick ausrollen.

Linzer Teig (für 40-50 St. Gebäck)

Zutaten: 250 g glattes Mehl, 125 g Pflanzenfett zum Backen, 100 g Puderzucker, 1 Ei, 3 g Backpulver, Zitronenschale

Zubereitung: Teig verarbeiten, mindestens 2 Stunden im Kalten erstarren lassen, dann ca. 2 mm dick ausrollen.

Ausstechen: Die Ausstechform mit der Einlage auf das Backblech mit der Kunststoffklinge nach oben legen. Den ausgerollten Teig mit Mehl bestäuben, auf die Teigrolle aufrollen, auf die Ausstechform legen und ausrollen. Mit der Teigrolle mehrmals über die Teigplatte rollen. Die Ausstechform heben, auf dem Backblech bleiben die ausgestochenen Stücke liegen. Die Einlage abnehmen und den restlichen Teig wieder verarbeiten.

Backen: Die Lebkuchen sowie das Linzer Gebäck im Backofen bei 150 °C ca. 15-20 Minuten je nach Ofentyp backen.

Ⓕ **Mode d'emploi et recettes**

Préparation de la pâte

Pâte à pain d'épices (pour environ 40-50 gâteaux secs)

Ingédients: 200 g de farine fine "00" (farine type 55 en France), 70 g de sucre glace, 50 g de miel, 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude, une pincée de cannelle moulue, une pincée de clou de girofle moulu, 1 œuf

Préparation: travailler la pâte, la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur et l'étaler ensuite pour obtenir une couche d'environ 3 mm d'épaisseur.

Pâte sablée (pour environ 40-50 gâteaux secs)

Ingédients: 250 g de farine fine, 125 g de graisse végétale adaptée pour la cuisson au four, 100 g de sucre glace, 1 œuf, 3 g de poudre à lever, zeste de citron

Préparation: travailler la pâte, la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur et l'étaler ensuite pour obtenir une couche d'environ 2 mm d'épaisseur.

Découpe: Placer la découpe et l'emporte-pièce sur une plaque, l'arête en plastique vers le haut. Saupoudrer la pâte étalée de farine, la rouler sur un rouleau, la transférer sur la découpe et la dérouler. Rouler plusieurs fois la couche de pâte jusqu'à avoir découpé tous les gâteaux ou croissants. Lever la découpe, seule la pâte découpée reste sur la plaque. Retirer l'emporte-pièce de la découpe et retravailler le reste de pâte.

Cuisson: Préparer les pains d'épices et les gâteaux sablés au four à 150 °C pendant 15-20 minutes environ selon le type de four.

Ⓖ **Istruzioni per l'uso allegate all'interno della confezione**

Preparazione dell'impasto

Pan di zenzero (per 40-50 biscotti)

Ingredienti: 200 g di farina tipo "00", 70 g di zucchero a velo, 50 g di miele, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, un pizzico di cannella macinata, un pizzico di chiodi di garofano macinati, 1 uovo

Ricetta: lavorare l'impasto, lasciare lievitare almeno 2 ore in frigorifero e stendere l'impasto con uno spessore di 3 mm circa.

Pasta frolla (per 40-50 biscotti)

Ingredienti: 250 g di farina, 125 g di grasso vegetale, 100 g di zucchero a velo, 1 uovo, 3 g di lievito in polvere, scorza di limone

Ricetta: lavorare l'impasto, lasciare lievitare almeno 2 ore in frigorifero e stendere l'impasto con uno spessore di 2 mm circa.

Tagliare: Posizionare lo stampo tagliabiscotti incluso l'inserito sulla teglia con il bordo di plastica orientato verso l'alto. Spargere della farina sull'impasto, arrotolare l'impasto sul matterello e stenderlo sullo stampo tagliabiscotti. Passare sopra con il matterello diverse volte fino a che tutti i biscotti non si saranno tagliati. Sollevare lo stampo tagliabiscotti; i biscotti tagliati rimarranno sulla superficie della teglia. Rimuovere l'inserito dallo stampo tagliabiscotti ed utilizzare nuovamente l'impasto avanzato.

Cuocere: Cuocere in forno i biscotti di pasta frolla e al pan di zenzero a 150 °C per circa 15-20 minuti, dipende dal tipo di forno.

Ⓕ **Instrucciones de uso con recetas**

Preparación de masa

Masa de pan de jengibre (para preparar de 40 a 50 galletas)

Ingredientes: 200 g de harina "00", 70 g de azúcar en polvo, 50 g de miel, 1 cucharadita de soda, 1 pizca de canela molida, 1 pizca de clavo molido, 1 huevo

Receta: mezclar todos los ingredientes y amasar, dejar crecer por lo menos 2 horas en el frigorífico y extender con el rodillo una lámina de aprox. 3 mm de grosor.

Mantecadas (para preparar de 40 a 50 galletas)

Ingredientes: 250 g de harina, 125 g de manteca, 100 g de azúcar en polvo, 1 huevo, 3 g de levadura, cáscara de limón

Receta: mezclar todos los ingredientes y amasar, dejar crecer por lo menos 2 horas en el frigorífico y extender con el rodillo una lámina de aprox. 2 mm de grosor.

Cortar: Poner la lámina cortapastas incluyendo el accesorio extraíble con el borde de plástico hacia arriba sobre la bandeja de horno. Espolvorear la masa con harina, enrollarla en el rodillo, colocarla sobre la lámina cortapastas y desenrollarla. Pasar el rodillo sobre la masa varias veces hasta que todas las piezas estén cortadas. Levante la lámina cortapastas; las galletas cortadas permanecerán en la bandeja de horno. Retire el accesorio extraíble de la lámina cortapastas y utilice la masa sobrante de nuevo.

Hornear: Hornear las galletas de jengibre y las mantecadas en el horno a 150 °C aproximadamente de 15 a 20 minutos, dependiendo del tipo de horno.

Ⓖ **Instruções de utilização com receitas**

Preparação da massa de bolacha

Massa de biscoito de gengibre (para 40 a 50 biscoitos)

Ingredientes: 200 g "00" de farinha de trigo, 70 g açúcar de pasteiro, 50 g de mel, 1 colher de chá de soda, a pitada de canela moída, uma pitada de cravo-da-índia, 1 ovo

Receita: misturar tudo até fazer uma massa, deixar repousar e levar no frigorífico pelo menos duas horas enrolada em aproximadamente 3 mm de espessura.

Biscoitos (para 40 a 50 biscoitos)

Ingredientes: 250 g farinha, 125 g margarina vegetal, 100 g de açúcar de pasteiro, 1 ovo, 3 g fermento, casca de limão

Receita: misturar tudo até fazer uma massa, deixar repousar e levar no frigorífico pelo menos duas horas enrolada em aproximadamente 2 mm de espessura.

Cortar: Coloque o tabuleiro corta massa com a base com as pontas cortantes viradas para cima. Salpique a massa enrolada com farinha, desenrole com o rolo da massa. Abra a peça de massas várias vezes até ter todas as peças cortadas. Levante o tabuleiro, a massa cortada ficará na base. Retire os excessos e utilize na massa restante.

Assar: Assar no forno a 150 °C as bolachas e biscoitos de gengibre por aproximadamente 15 a 20 minutos, dependendo do tipo de forno.

К Инструкция использования с рецептами

Приготовление теста

Циasto piernikowe (40-50 ciastek)

Składniki: 200 g mąki tortowej „00”, 70 g cukru pudru, 50 g miodu, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, szczypta mielonego cynamonu, szczypta mielonych goździków, 1 jajko

Kolejność: wyrobić ciasto, włożyć na co najmniej 2 godziny do lodówki, a następnie rozwałkować na grubość około 3 mm.

Циasto kruche (40-50 ciastek)

Składniki: 250 g mąki tortowej, 125 g margaryny do pieczenia, 100 g cukru pudru, 1 jajko, 3 g proszku do pieczenia, skórka z cytryny

Kolejność: wyrobić ciasto, włożyć na co najmniej 2 godziny do lodówki, a następnie rozwałkować na grubość około 2 mm.

Wykrawanie: Formę z wkładką do wykrawania ułożyć na blasze tak, aby ostrza wykonane z tworzywa znajdowały się u góry. Rozwałkowane ciasto oprószyć mąką, nawinąć na wałek, przenieść na formę do wykrawania i rozwinąć. Ciasto należy kilkakrotnie docisnąć wałkiem do ostrzy tak, aby zostały wykrojone wszystkie ciastka. Następnie należy podnieść formę. Tym sposobem, na blasze pozostaną wykrojone ciastka. Wkładkę wyjąć z formy, a z pozostałego ciasta wykrawać kolejne ciastka.

Pieczenie: Pierniki i ciasteczka piec w piekarniku w temperaturze 150 °C przez około 15-20 minut, w zależności od typu piekarnika.

I Návod na použitie s receptami

Príprava cesta

Perníkové cesto (pre 40-50 ks pečiva)

Ingrediencie: 200 g hladkej múky „00”, 70 g práškového cukru, 50 g medu, 1 čajová lyžička sódy, štipka mletej škorice, štipka zomletého klinčeka, 1 vajce

Postup: cesto spracujte, nechajte najmenej 2 hodiny uležať v chladničke a potom rozvalkajte na plát o hrúbke cca 3 mm.

Linecké cesto (pre 40-50 ks pečiva)

Ingrediencie: 250 g hladkej múky, 125 g rastlinného tuku na pečenie (Hera), 100 g práškového cukru, 1 vajce, 3 g prášku do pečiva, citrónová kôra

Postup: cesto spracujte, nechajte najmenej 2 hodiny uležať v chladničke a potom rozvalkajte na plát o hrúbke cca 2 mm.

Vykrajovanie: Vykrajovacíu formu s vložkou položte na plech plastovým ostrím nahor. Rozvalkané cesto poprášte múkou, natočte na valček, preneste na vykrajovacíu formu a rozviňte. Plát cesta niekoľkokrát povaľkajte, pokiaľ sa všetky kúsky nevykroja. Formu zdvihnite, na pekáči zostane vykrojené pečivo. Z formy vyberte čistiacu vložku a zvyšné cesto ďalej použite.

Pečenie: Perníčky a linecké pečivo pečte v rúre pri 150 °C približne 15-20 minút, podľa typu rúry.

Р Инструкция по использованию с рецептами

Подготовка теста

Пряничное тесто (на 40-50 шт. печенья)

Ингредиенты: 200 г муки тонкого помола «00», 70 г сахарной пудры, 50 г меда, 1 чайная ложка соды, щепотка молотой корицы, щепотка молотой гвоздики, 1 яйцо

Порядок действий: замесите тесто, положите, как минимум, на 2 часа в холодильник и после этого раскатайте слоем примерно 3 мм в толщину.

Песочное тесто (на 40-50 шт. печенья)

Ингредиенты: 250 г муки тонкого помола, 125 г растительного жира для выпечки, 100 г сахарная пудра, 1 яйцо, 3 г порошка для выпечки, лимонная цедра

Порядок действий: замесите тесто, положите, как минимум, на 2 часа в холодильник и после этого раскатайте слоем примерно 2 мм в толщину.

Резка: Форму для печения со вкладышем положите на противень заостренной пластмассовой частью вверх. Раскатанное тесто посыпьте мукой и накрутите на валик, перенесите на форму и разверните. Пройдите по слою теста несколько раз валиком, пока не будет вырезано все печенье. Поднимите форму, на противне останется вырезанное печенье. Извлеките из формы чистящий вкладыш, а остатки теста используйте снова.

Выпечка: Пряники и песочное печенье выпекайте в духовке при 150 °C примерно 15-20 минут, в зависимости от типа духовки.

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCO MA 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.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

