

Delícia

Gingerbread chalet

Perníková salaš

Lebkuchen-Schäferhütte

Cabane de berger

en pain d'épices

Chalet di pan di zenzero

Casa de galleta de jengibre

Casa de gengibre

Szopka z piernika

Perníkový salaš

Пряничный домик



15 pcs

en Excellent for making traditional chalet gingerbread cookies. Instructions and recipe enclosed inside. The templates and cutting knives are dishwasher safe. Do not wash the cookie cutters in dishwasher. 3-year warranty.

cs Vynikající pro přípravu tradiční salaše z domácího perníku, návod a recept uvnitř balení. Šablony a vykražovací nože jsou vhodné do myčky, vykražovátka v myčce nemyjte. 3 roky záruka.

de Hervorragend für die Zubereitung von herkömmlicher Schäferhütteeaus hausgemachtem Lebkuchen, Anleitung und Backrezept innerhalb der Verpackung. Die Schablonen und Ausstechmesser sind spülmaschinenfest, die Ausstechformen sind nicht spülmaschinengeeignet. 3 Jahre Garantie.

fr Idéal pour préparer une cabane de berger traditionnelle avec du pain d'épices fait maison. Mode d'emploi et recette à l'intérieur. Les gabarits et les couteaux de découpe peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne pas laver les découpes au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

it Ideale per comporre un tradizionale chalet con biscotti fatti in casa al pan di zenzero. Istruzioni per l'uso e ricette incluse all'interno della confezione. Le sagome e i coltelli per tagliare sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare i tagliabiscotti in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

es Excelente para preparar una casa tradicional con galletas de jengibre. Instrucciones y receta incluidas en el interior. Las plantillas y cuchillas son aptas para lavavajillas. No lavar los cortapastas en el lavavajillas. Garantía de 3 años.

pt Excelente para confeccionar as tradicionais casinhas em bolacha de gengibre. Instruções e receitas no interior da embalagem. Os moldes e as facas podem ir à máquina de lavar louça, os corta massas não. 3 anos de garantia.

pl Doskonała do przygotowania tradycyjnej szopki z piernika domowego, instrukcja i przepis znajduje się w opakowaniu. Szablony i nożyki do wykrawania można myć w zmywarce z wyjątkiem wykrawaczy. Gwarancja 3-letnia.

sk Vynikajúci pre prípravu tradičných salašov z domáceho perníka, návod a recept vo vnútri balenia. Šablóny a nože na vykražovanie sú vhodné do umývačky, vykražovače v umývačke neumývajte. 3 roky záruka.

ru Прекрасно подходит для изготовления традиционных имбирных пряников в виде домика. Инструкция и рецепт внутри. Формы и ножи для вырезания можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте в посудомоечной машине тестоделительные штампы. Гарантия 3 года.

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.

© 2011 Tescoma

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

▶ || www.tescoma.com/video/631424 ◀



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

en Gingerbread for chalet with figures

Ingredients (for one chalet with figures): 2 small eggs, 400 g plain flour (00), 80 g icing sugar, 100 g moderately warmed honey, ¾ tsp soda, 1 tsp cinnamon, 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 maximum 3 mm thick layer and cut the individual parts of the chalet. 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. Leave to cool down and then assemble following the instructions.

cs Perník pro salaš s figurkami

Ingredience (pro jednu salaš s figurkami): 2 menší vejce, 400 g hladké mouky 00, 80 g cukru moučka, 100 g mírně ohřátého medu, ¾ polévkové lžičce sody, 1 čajová lžička 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). Vyválejte do plátu vysokého maximálně 3 mm, ze kterého vykrojíte jednotlivé díly salaše. Plech na pečení lehce vymažte tukem nebo použijte Pečící fólii DELÍCIA, perník potřete žloutkem a pečte při 150 °C do zhnědnutí. Nechejte vychladnout a poté sestavte podle návodu.

de Lebkuchen für Schäferhütte mit Figuren

Zutaten (für eine Schäferhütte mit Figuren): 2 kleinere Eier, 400 g glattes Mehl 00, 80 g Puderzucker, 100 g leicht erwärmten Honig, ¾ Esslöffel Speisesoda, 1 Teelöffel gemahlener Zimt, prise gemahlene Nelke
Zubereitung des Zuckergusses: Eiweiß mit Puderzucker zur festen Masse verrühren.

Vorgehensweise: Sämtliche Zutaten vermischen und zu glattem Teig verarbeiten, Lebkuchenteig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (bis zu 14 Tagen möglich). Lebkuchenteig maximum 3 mm dick ausrollen, davon einzelne Teile der Schäferhütte ausstechen. Das Backblech leicht fetten, bzw. die Backfolie DELÍCIA verwenden, Lebkuchen mit Eigelb bestreichen und bei 150 °C braungold backen. Abkühlen lassen und nach der Anleitung zusammenstellen.

fr Pain d'épices pour une cabane de berger et ses figurines

Ingredients (pour une cabane de berger avec ses figurines) : 2 œufs de petite taille, 400 g de farine fine 00 (farine type 55 en France), 80 g de sucre glace, 100 g de miel légèrement chauffé, ¾ de cuillère à soupe de carbonate de soude, 1 cuillère à thé de cannelle, une pincée de clou de girofle en poudre

Préparation du glaçage au 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 être conservée jusqu'à 14 jours). Étaler la pâte en une feuille de maximum 3 mm d'épaisseur dans laquelle vous découperez les différents parties de la cabane de berger. Graisser légèrement votre 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. Laisser refroidir et assembler ensuite en suivant la notice.

it Chalet di pan di zenzero con personaggi

Ingredienti (per uno chalet con personaggi): 2 uova piccole, 400 g di farina bianca (tipo 00), 80 g di zucchero a velo, 100 g di miele leggermente intiepidito, ¾ cucchiaino di bicarbonato di sodio, 1 cucchiaino di cannella, 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 3 mm e tagliare le singole parti dello chalet. 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. Lasciare raffreddare ed assemblare seguendo le istruzioni.

es Casa de galletas de jengibre con figuras

Ingredientes (para una casa con figuras): 2 huevos pequeños, 400 g de harina (tipo 00), 80 g de azúcar glass, 100 g de miel moderadamente tibia, ¾ de 1 cucharada de gaseosa, 1 cucharadita de canela, una pizca de clavos molidos
Preparación del glaseado: Mezclar la clara de huevo con azúcar en polvo hasta que espese.

Receta: Mezclar todos los ingredientes y amasar; dejar la masa reposar para que crezca por lo menos 2 horas en el frigorífico (puede permanecer en el frigorífico hasta 14 días). Extender una capa de máximo 3 mm de grosor y cortar las partes individuales de la casa. 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. Dejar enfriar y montar siguiendo las instrucciones.

pt Bolo de gengibre para casa com figuras

Ingredientes (para uma casa com figuras): 2 ovos pequenos, 400 g de farinha de trigo (00), 80 g açúcar pasteleiro, 100 g mel ligeiramente aquecido, ¾ colher de sopa de bicarbonato de sódio, 1 colher de chá de canela, pitada de cravo-da-india moído
Preparação de açúcar de pasteleiro: Misturar a clara de ovo com açúcar até ficar consistente.

Receita: Misture todos os ingredientes e amasse. Deixe a massa desenvolver durante pelo menos 2 horas no frigorífico (pode ser deixada aqui pelo menos 14 dias). Estenda uma camada com pelo menos máximo 3 mm de espessura e corte as partes individuais da casa. Unte ligeiramente uma frigideira com gordura alimentar ou utilize a folha DELÍCIA. Pincele o bolo de gengibre com gema de ovo e leve ao forno a 150 °C até dourar. Deixe arrefecer e depois faça a casa seguindo as instruções de montagem.

pl Szopka z piernika z figurkami

Składniki (na jedną szopkę z figurkami): 2 mniejsze jajka, 400 g mąki tortowej 00, 80 g cukru pudru, 100 g lekko podgrzanego miodu, ¾ łyżki sody oczyszczonej, 1 łyżeczka cynamonu, szczypta mielonych goździków

Przygotowanie lukieru: Biało jajka wymieszać z cukrem pudrem aż do uzyskania gęstej konsystencji.

Kolejność: Wszystkie składniki wymieszać, zagnieść ciasto i włożyć go na co najmniej 2 godziny do lodówki (można trzymać w lodówce nawet 14 dni). Ciasto rozwałkować na grubość maksymalną 3 mm i wykrawać poszczególne elementy szopki. Części szopki układać na natuszczoną blaszke lub użyć folii do pieczenia DELÍCIA, posmarować rozbełtanym żółtkiem i piec w temperaturze 150 °C do zbrązowienia. Pozostawić do wystygnięcia, a następnie złożyć szopkę według opisu.

sk Perník pre salaš s figurkami

Ingredience (pre jeden salaš s figurkami): 2 menšie vajcia, 400 g hladkej múky 00, 80 g mletého cukru, 100 g mierne ohriateho medu, ¾ polievkovej lyžice sody, 1 čajová lyžička škoric, štipka mletého klinčeka

Příprava cukrové polevy: Bielok vymiešajte s práškovým cukrom do zhutnutia.

Postup: Všetky ingredience zmiešajte a spracujte cesto, ktoré nechajte uležieť najmenej 2 hodiny v chladničke (možno ponechať až 14 dní). Vyváľajte do plátu vysokého maximálne 3 mm, z ktorého vykrojíte jednotlivé diely salaša. Plech na pečenie ľahko vymažte tukom alebo použite fóliu na pečenie DELÍCIA, perník potrite žĺtkom a pečte pri 150 °C do zhnednutia. Nechajte vychladnúť a potom zostavte podľa návodu.

ru Пряник для домика с фигурками

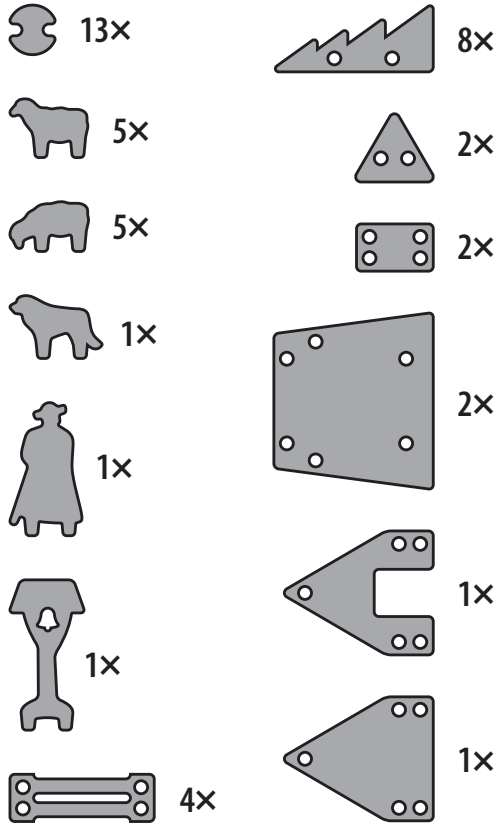
Ингредиенты (для одного домика с фигурками): 2 небольших яйца, 400 г муки, 80 г сахарной пудры, 100 г немного подогретого меда, ¾ ст.л. соды, 1 ст.л. корицы, щепотка молотой гвоздики

Приготовление глазури: Взбейте яичный белок с сахарной пудрой до загустения.

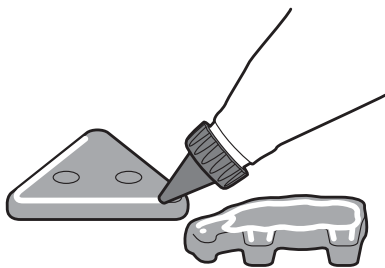
Рецепт: Смешайте все ингредиенты и замесите тесто; оставьте тесто минимум на 2 часа в холодильнике (можно хранить до 14 дней). Раскатайте тесто на пласт толщиной максимум 3 мм и нарежьте отдельные части домика. Слегка смажьте противень жиром или используйте фольгу для выпечки DELÍCIA; смажьте пряники яичным желтком и выпекайте при температуре 150 °C до коричневого цвета. Дайте готовым пряникам остыть и затем соберите домик следуя инструкциям.

1

Gingerbread cookies needed to make one chalet.
 Perníčky potřebné pro jednu salaš.
 Lebkuchen für die Zusammenstellung einer Schäferhütte.
 Pains d'épices nécessaires pour une cabane de berger.
 I biscotti al pan di zenzero devono comporre uno chalet.
 Galletas de jengibre necesarias para preparar una casa.
 Biscoitos de gengibre necessários para fazer uma casa.
 Pierniczki potrzebne do złożenia jednego kompletu.
 Perníčky potrebne pre jeden salaš.
 Пряники, необходимые для изготовления одного домика.



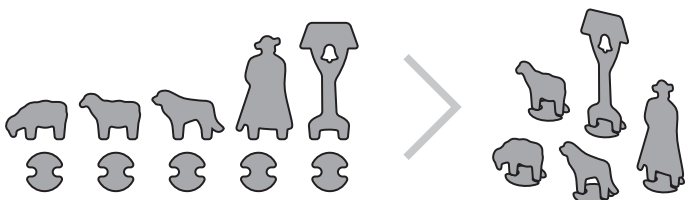
2



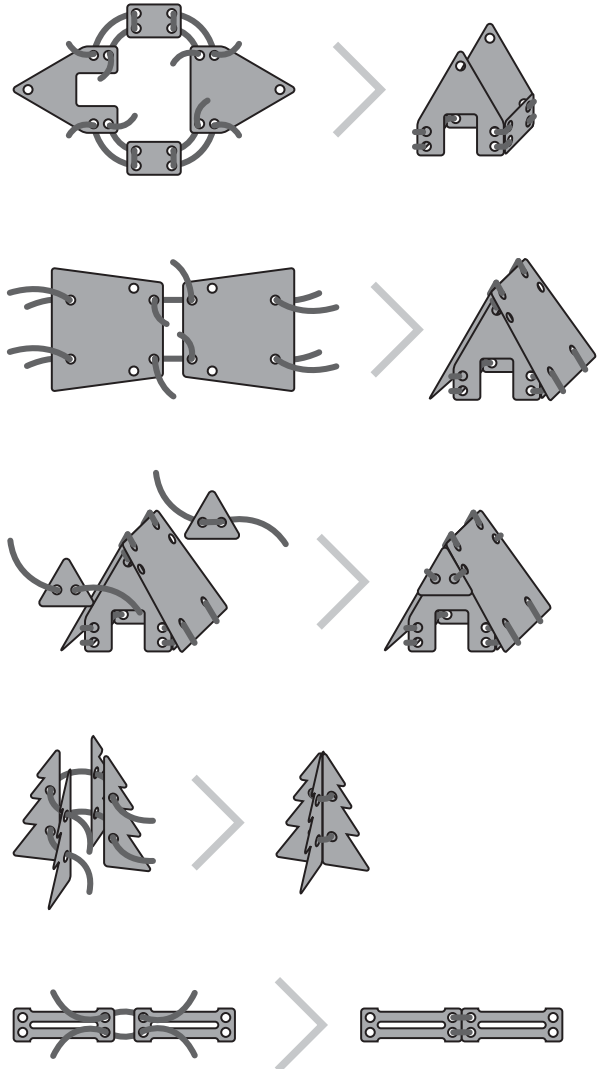
Decorate.
 Ozdobte.
 Dekorieren.
 Décorer.
 Decorare.
 Decorar.
 Decorar.
 Udekorować.
 Ozdobte.
 Украшение.

3

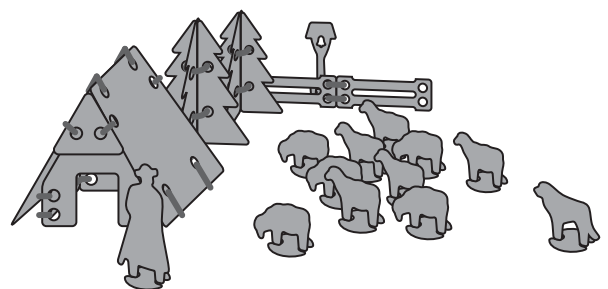
Use icing to glue the figures to the stand.
 Figurky přilepte ke stojánku cukrovou polevou.
 Die Figuren mit Zuckerguss an den Ständer kleben.
 Coller les figurines au support en utilisant du glaçage au sucre.
 Utilizzare della glassa per incollare i personaggi al supporto.
 Utilizar glaseado para pegar las figuras al soporte.
 Utilize açúcar de pasteiro para colar as figuras no suporte.
 Figurki przykleić do stojaczka polewą z lukru.
 Figurky prilepte k stojanu cukrovou polevou.
 Используйте глазурь, чтобы прикрепить фигурки к подставке.



Tie the other pieces with the ribbon.
 Ostatní díly svažte stuhou.
 Sonstige Teile mit Zierband binden.
 Nouer les autres éléments avec un ruban.
 Legare gli altri pezzi con il nastro.
 Enlazar las otras piezas con la cinta.
 Amarre as restantes peças com a fita.
 Pozostałe części związać wstążką.
 Ostatné diely zviažte stuhou.
 Свяжите остальные части лентой.



A finished gingerbread chalet.
 Hotová perníková salaš.
 Fertige Lebkuchen- Schäferhütte.
 Cabane de berger terminée.
 Uno chalet di biscotti al pan di zenzero finito.
 Una casa de galletas de jengibre terminada.
 Casa de gengibre terminada.
 Złożona szopka z piernika.
 Hotový perníkový salaš.
 Законченный пряничный домик.



4

5