

# Delícia

Cookie cutting sheet for biscuits

Vykrajovací forma na sušenky

Ausstechform für Kekse

Moule découper pour biscuits

Stampo tagliabiscotti con bordi festonati

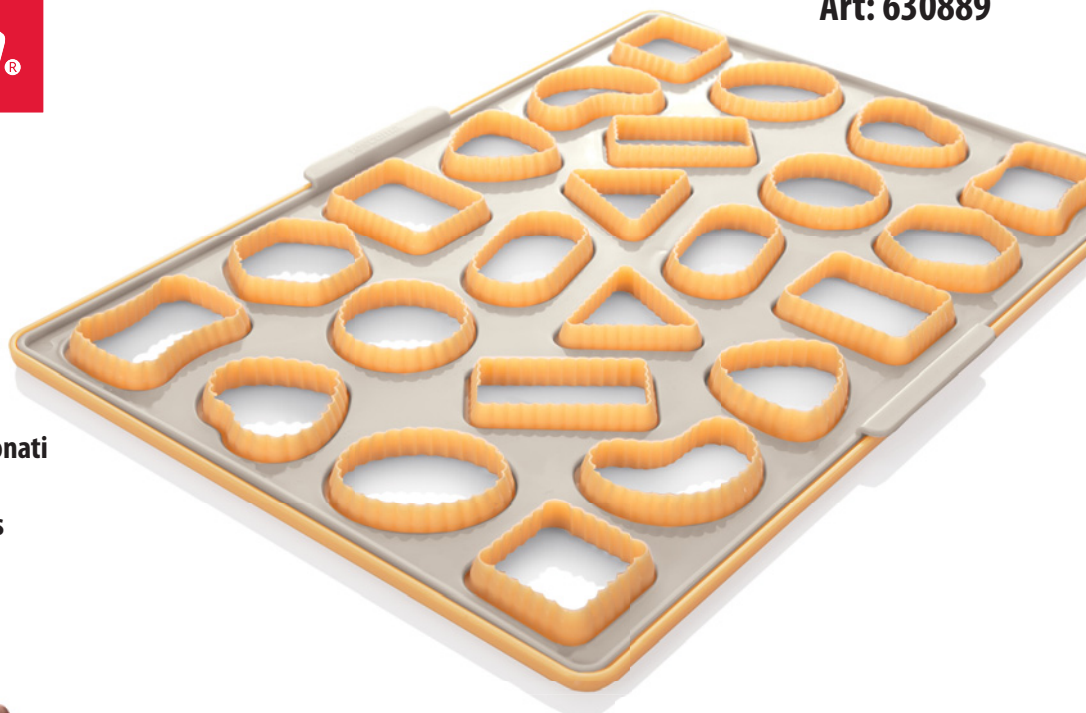
Lámina cortapastas de galletas

Tabuleiro corta massas para biscoitos

Forma do wykrawania ciasteczek

Vykrajovacia forma na sušienky

Формочка для печенья



Ⓐ Excellent for making savoury and sweet biscuits, etc. easily and quickly; cuts out up to 24 pieces at once. With a removable insert for easy removal of remaining cut dough. Suitable for shortbread, biscuit and gingerbread dough. Made of excellent resistant plastic. Dishwasher safe. 3-year warranty.

Ⓑ Vynikajúci pro snadnou a rychlou přípravu slaných i sladkých sušenek apod., vykrojí najednou až 24 kousků. Opatřeno vyjímatelnou vložkou pro snadné odstranění zbytků vykrojeného těsta. Vhodné pro linecké sušenkové i perníkové těsto. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, vhodné do myčky. 3 roky záruka.

Ⓒ Hervorragend für leichte und schnelle Zubereitung von salzigen sowie süßen Plätzchen usw., es wird zugleich bis zu den 24 Stücken ausgestochen. Mit abnehmbarer Einlage für leichte Entfernung von Teigresten. Für Linzer, Butter- sowie Lebkuchenteig geeignet. Aus erstklassigem robustem Kunststoff hergestellt, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

Ⓓ Excellent pour la préparation facile et rapide des biscuits sucrés, salés et autres, découpe jusqu'à 24 pièces en même temps. Muni d'un fond amovible pour enlever facilement les restes de pâte découpée. Convient aussi bien pour la pâte sablée, à biscuits ou bien la pâte au pain d'épices. Fabriqué en plastique résistant de première qualité, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

Ⓔ Ideale per preparare velocemente biscotti dolci con bordi festonati, ecc.; 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.

## Ⓐ Recipes

### Ginger biscuits

Dough for 2 sheets: 140 g granulated sugar, 200 g medium ground flour, 1 tsp grated ginger, a pinch of baking soda, 1 whole egg, 1 egg yolk

### Cheese biscuits

Dough for 2 sheets: 150 g plain flour, 100 g Edam cheese, 100 g butter, 1 egg yolk, salt, cumin, poppy seeds or sesame seeds

### Shortbread biscuits

Dough for 2 sheets: 150 g plain flour, 100 g butter, 50 g icing sugar, 1 egg

### Gingerbread biscuits

Dough for 3 sheets: 2 eggs, 180 g icing sugar, 225 g plain flour, 125 g rye flour, 15 g baking soda, 15 g gingerbread spices, 75 g honey, 1 egg

**Recipe:** Make ginger, shortbread, cheese or gingerbread dough and roll it into a thin square. Put the cookie cutting sheet including the insert with the plastic edge pointing upwards on a baking sheet with a non-stick surface. Sprinkle the rolled dough with flour, roll onto the rolling pin, carry to the cookie cutting sheet and unroll. Roll over the dough square several times until all the pieces are cut out. Lift the cookie 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.

Bake ginger biscuits in the oven heated to 150 °C and cheese/shortbread biscuits at 180 °C until golden brown.

Bake gingerbread biscuits in the oven heated to 170 °C for about 6 minutes. Brush beaten egg on the baked gingerbreads and put them into the oven again for 2 minutes.

Ⓕ Excelente para preparar galletas saladas y dulces fácil y rápidamente; corta hasta 24 piezas a la vez. Con una pieza para extraer con facilidad los restos de masa. Adecuado para preparar galletas de manteca y de jengibre. Fabricado de excelente plástico resistente. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

Ⓖ Excelente para de forma rápida e fácil fazer biscoitos, bolachas, etc. Corta até 24 peças de uma só vez. Com uma base removível para facilmente retirar os restos de massa. Adequado para bolinhos, biscoitos e massa de gengibre. Fabricado em plástico resistente de excelente qualidade. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Ⓖ Doskonała do łatwego i szybkiego przygotowania zarówno słonych, jak i słodkich ciasteczek itp. Za jednym razem można wykroić aż 24 sztuki. Posiada wyciąganą wkładkę, która ułatwia usunięcie pozostałości z wykrojonego ciasta. Odpowiednia do ciasta kruchego oraz piernikowego. Forma została wykonana z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

Ⓖ Vynikajúca na ľahkú a rýchlu prípravu slaných a sladkých sušienok apod., vykrojí naraz až 24 kúskov. Opatrená vymeniteľnou vložkou pre ľahké odstránenie zvyškov vykrojeného cesta. Vhodná na linecké sušienkové a perníkové cesto. Vyrobená z prvotriedneho odolného plastu, vhodná do umývačky. 3 roky záruka.

Ⓖ Отлично подходит для быстрого и легкого приготовления соленого и сладкого печенья и т.д., одновременно можно вырезать 24 штук. Со съёмным вкладышем для легкого удаления остатков теста. Подходит для пряничного теста и теста для печенья. Сделано из высококачественного прочного пластика, можно мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

## ☞ Recepty

**Zázvorové sušenky**

**Těsto pro 2 formy:** 140 g cukru krupice, 200 polohrubé mouky, 1 lžička strouhaného zázvoru, špetka sody, 1 vejce, 1 žloutek

**Sýrové sušenky**

**Těsto pro 2 formy:** 150 g hladké mouky, 100 g tvrdého syra Eidam, 100 g másla, 1 žloutek, sůl, kmín, mák nebo sezamové semínka

**Linecké sušenky**

**Těsto pro 2 formy:** 150 g hladké mouky, 100 g másla, 50 g cukr moučka, 1 vejce

**Perníkové sušenky**

**Těsto pro 3 formy:** 2 vejce, 180 g mletého cukru, 225 g hladké mouky, 125 g žitné mouky, 15 g sody, 15 g perníkového koření, 75 g medu, 1 vejce

**Postup:** Připravte zázvorové, linecké, sýrové nebo perníkové těsto a rozválejte je na tenký plát. Vykrajovací formu s vložkou položte plastovým ostřím nahoru na pečicí plech s nepřílnavým povrchem. 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 čisticí vložku a zbylé těsto dále použijte.

Zázvorové sušenky pečte ve vyhřáté troubě při 150 °C, sýrové a linecké při 180 °C dozlatova.

Perníkové sušenky pečte ve vyhřáté troubě při 170 °C cca 6 minut. Upečené perníky potřete rozmíchaným vajíčkem a na 2 minuty vložte zpět do trouby.

## ☪ Backrezepte

**Ingwerkekse**

**Teig für 2 Ausstechformen:** 140 g Kristallzucker, 200 halbgrobes Mehl, 1 TL geriebenen Ingwer, Prise Speisesoda, 1 Ei, 1 Eigelb

**Käseplätzchen**

**Teig für 2 Ausstechformen:** 150 g glattes Mehl, 100 g Edamer Käse, 100 g Butter, 1 Eigelb, Salz, Kümmel, Mohn- oder Sesamkörner

**Linzer Kekse**

**Teig für 2 Ausstechformen:** 150 g glattes Mehl, 100 g Butter, 50 g Puderzucker, 1 Ei

**Lebkuchenplätzchen**

**Teig für 3 Ausstechformen:** 2 Eier, 180 g Kristallzucker, 225 g glattes Mehl, 125 g Roggenmehl, 15 g Speisesoda, 15 g Lebkuchen-Gewürzmischung, 75 g Honig, 1 Ei

**Vorgehensweise:** Ingwer-, Linzer, Käse-, bzw. Lebkuchenteig verarbeiten, dünn ausrollen. 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, sämtliche Plätzchen sollten ausgestochen sein. Die Ausstechform heben, auf dem Backblech bleiben die ausgestochenen Stücke liegen. Die Einlage abnehmen und den restlichen Teig wieder verarbeiten.

Ingwerkekse im vorgeheizten Backofen bei 150 °C backen, Käse-, bzw. Linzerplätzchen bei 180 °C goldbraun backen.

Lebkuchenplätzchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 6 Minuten backen. Dann gebackene Lebkuchen mit verquirltem Ei bestreichen und für 2 Minuten noch in den Backofen einlegen.

## ☞ Recettes

**Biscuits au gingembre**

**Pâte pour 2 moules :** 140 g de sucre semoule, 200 g de farine pour biscuits, 1 cuillère à café de gingembre râpé, une pincée de bicarbonate de sodium, 1 œuf, 1 jaune d’œuf

**Biscuits au fromage**

**Pâte pour 2 moules :** 150 g de farine fine, 100 g de fromage à pâte dure de type Edam, 100 g de beurre, 1 jaune d’œuf, sel, cumin, grains de pavot ou de sésame

**Biscuits sablés**

**Pâte pour 2 moules :** 150 g de farine fine, 100 g de beurre, 50 g de sucre en poudre, 1 œuf

**Biscuits au pain d’épices**

**Pâte pour 3 moules :** 2 œufs entiers, 180 g de sucre en poudre, 225 g de farine fine, 125 g de farine de seigle, 15 g de bicarbonate de sodium, 15 g de mélange d’épices pour pains d’épices, 75 g de miel, 1 œuf

**Préparation :** Préparer la pâte au gingembre, sablée, au fromage ou bien au pain d’épices et l’étaler en une fine feuille. Poser le moule découpoir avec son fond amovible et sa lame en plastique orientée vers le haut sur le plat à four avec surface antiadhésive. Saupoudrer la pâte étalée de farine, l’enrouler autour du rouleau à pâtisserie, la déposer sur le moule découpoir et la dérouler. Rouler sur la feuille de pâte plusieurs fois jusqu’à ce que toutes les pièces soient découpées. Après avoir enlevé le moule découpoir, seuls les biscuits restent sur le plat à four. Enlever le fond amovible du moule découpoir et réutiliser le reste de pâte.

Faire cuire les biscuits au gingembre au four préchauffé à 150 °C, les biscuits au fromage et sablés au four préchauffé à 180 °C jusqu’à ce qu’ils deviennent dorés.

Faire cuire les biscuits au pain d’épices au four préchauffé à 170 °C pendant environ 6 minutes. Les retirer du four, enduire les pains d’épices cuits de jaune d’œuf battu et les réintroduire au four pour encore 2 minutes.

## ☪ Ricette

**Biscotti allo zenzero**

**Impasto per 2 teglie:** 140 g di zucchero semolato, 200 g di farina macinata media, 1 cucchiaino di zenzero grattugiato, un pizzico di bicarbonato di sodio, 1 uovo intero, 1 tuorlo d’uovo

**Biscotti al formaggio**

**Impasto per 2 teglie:** 150 g di farina, 100 g di formaggio Edam, 100 g di burro, 1 tuorlo d’uovo, sale, cumino, semi di papavero o semi di sesamo

**Biscotti dolci**

**Impasto per 2 teglie:** 150 g di farina, 100 g di burro, 50 g di zucchero a velo, 1 uovo

**Biscotti al pan di zenzero**

**Impasto per 3 teglie:** 2 uova, 180 g di zucchero a velo, 225 g di farina, 125 g di farina di segale, 15 g di bicarbonato di sodio, 15 g di spezie per il pan di zenzero, 75 g di miele, 1 uovo

**Ricetta:** Fare l’impasto allo zenzero, al formaggio o al pan di zenzero ed arrotolarlo su se stesso fino a formare un sottile quadrato. Mettere lo stampo tagliabiscotti con il bordo in plastica rivolto verso l’alto su una teglia con rivestimento antiaderente. Spargere della farina sull’impasto, arrotolarlo su un matterello e stenderlo direttamente sullo stampo. Tagliare i biscotti passandoci sopra il matterello per più volte. Sollevare lo stampo tagliabiscotti, i biscotti rimarranno sul fondo della teglia. Rimuovere l’inserito ed utilizzare nuovamente i residui d’impasto rimossi.

Cuocere i biscotti allo zenzero in forno a 150 °C e i biscotti al formaggio / dolci a 180 °C fino a doratura.

Cuocere i biscotti al pan di zenzero in forno a 170 °C per circa 6 minuti. Spennellare il pan di zenzero con dell’uovo sbattuto e cuocerli nuovamente in forno per 2 minuti circa.

## h Recetas

**Galletas de jengibre**

**Masa para 2 láminas:** 140 g de azúcar granulada, 200 g de harina, 1 cucharada de jengibre molido, una pizca de soda, 1 huevo, 1 yema de huevo

**Galletas de queso**

**Masa para 2 láminas:** 150 g de harina, 100 g de queso Edam, 100 g de mantequilla, 1 yema de huevo, sal, comino, semillas de amapola o de sésamo

**Galletas de mantequilla**

**Masa para 2 láminas:** 150 g de harina, 100 g de mantequilla, 50 g azúcar glas, 1 huevo

**Galletas de pan de jengibre**

**Masa para 3 láminas:** 2 huevos, 180 g de azúcar glas, 225 g de harina, 125 g de harina de centeno, 15 g de gaseosa para hornear, 15 g de especias de jengibre, 75 g de miel, 1 huevo

**Receta:** Preparar la masa de jengibre, de mantequilla, de queso o de pan de jengibre y extenderla en una capa fina cuadrada. Poner la lámina cortapastas incluyendo la pieza interior con el borde de plástico hacia arriba en una bandeja de horno con superficie antiadherente. Espolvorear la masa con harina, enrollar en el rodillo, ponerla sobre la lámina cortapastas y desenrollar. Pasar el rodillo sobre la lámina cortapastas varias veces hasta que todas las galletas estén cortadas. Levantar la lámina cortapastas; las galletas permanecerán en la bandeja de horno. Quitar la pieza interior de limpieza de la lámina cortapastas y utilizar la masa sobrante otra vez.

Hornear las galletas de jengibre en el horno caliente a 150 °C y las galletas de mantequilla/queso a 180 °C hasta que estén doradas.

Hornear las galletas de pan de jengibre en el horno caliente a 170 °C durante unos 6 minutos. Pintar con huevo batido las galletas pan de jengibre una vez horneadas e introducirlas en el horno otra vez durante 2 minutos.

## j Receitas

**Biscoitos de gengibre**

**Massa para 2 tabuleiros:** 140 g açúcar granulado, 200 g farinha de moagem média, 1 colher de sopa de gengibre ralado, uma pitada de bicarbonato de soda, 1 ovo inteiro, 1 gema de ovo

**Biscoitos de queijo**

**Massa para 2 tabuleiros:** 150 g farinha, 100 g queijo Edam, 100 g manteiga, 1 clara de ovo, sal, cominhos, sementes de papoila ou sésamo

**Biscoitos Shorbread**

**Massa para 2 tabuleiros:** 150 g farinha, 100 g manteiga, 50 g açúcar de pasteleiro, 1 ovo

**Biscoito de bolo de gengibre**

**Massa para 3 tabuleiros:** 2 ovos, 180 g açúcar de pasteleiro, 225 g farinha, 125 g centeio, 15 g bicarbonato de soda, 15 g especiarias de bolo de gengibre, 75 g mel, 1ovo

**Recita:** Fazer a massa de gengibre, shorbread, queijo ou bolo de gengibre e enrolar num quadrado fino. Colocar o tabuleiro corta massas incluindo a peça interior com as pontas plásticas viradas para cima num tabuleiro de forno com superfície antiaderente. Polvilhar a massa enrolada com farinha, enrolar com o rolo da massa, colocar sobre o tabuleiro corta massas e desenrolar. Passar o rolo da massa várias vezes sobre o tabuleiro até que todos os biscoitos vão manter-se no tabuleiro de forno. Retire a peça interior do tabuleiro corta massas e utilize a restante massa novamente.

Levar os biscoitos de gengibre ao forno pré aquecido a 150 °C e os biscoitos de queijo/shortbread a 180 °C até douremem.

Levar os biscoitos de bolo de gengibre ao forno pré aquecido a 170 °C durante cerca de 6 minutos. Pincelar com ovo batido os biscoitos cozinhados e levar novamente ao forno por mais 2 minutos.

## K Przepisy

### Ciastka imbirowe

Ciasto na 2 formy: 140 g cukru, 200 g średnio mielonej mąki, 1 łyżka tartego imbiru, szczypta sody, 1 jajko, 1 żółtko

### Ciastka serowe

Ciasto na 2 formy: 150 g mialkij mąki, 100 g twardego sera Edam, 100 g masła, 1 żółtko, sól, kminek, mak lub ziarenka sezamu

### Ciastka kruche

Ciasto na 2 formy: 150 g mialkij mąki, 100 g masła, 50 g cukru pudru, 1 jajko

### Ciastka piernikowe

Ciasto na 3 formy: 2 jajka, 180 g cukru pudru, 225 g mialkij mąki, 125 g mąki żytniej, 15 g sody, 15 g przyprawy do piernika, 75 g miodu, 1 jajko

**Przygotowanie:** Należy wymieszać składniki na ciasto imbirowe lub kruche, serowe bądź piernikowe, a następnie rozwałkować je na cienki placek. Formę do wykrawania z wkładką należy położyć ostrzem plastikowym do góry na blachę z nieprzywieralną powłoką. Rozwałkowane ciasto należy oprószyć mąką, nawinąć na wałek, przenieść na formę do wykrawania i rozwinąć. Plac ciasta należy kilkakrotnie wałkować, do momentu aż wszystkie ciastka nie zostaną wykrojone. Następnie formę należy podnieść, aby na blasze zostały wykrojone ciastka. Z formy należy wyjąć wkładkę i ciasto. Pozostałe ciasto należy wykorzystać do wykonania kolejnych ciastek.

Ciastka imbirowe należy piec w piekarniku rozgrzanym do 150 °C, serowe i kruche w piekarniku rozgrzanym do 180 °C aż nabiorą złotego koloru.

Ciastka piernikowe należy piec w piekarniku rozgrzanym do 170 °C przez ok. 6 minut. Upieczone pierniki należy nasmarować rozmażonym jajkiem i włożyć ponownie do piekarnika na ok. 2 minuty.

## I Recepty

### Zázvorové sušienky

Cesto na 2 formy: 140 g krupicového cukru, 200 polohrubej múky, 1 lyžička strúhaného zázvoru, štipka sódy, 1 vajce, 1 žltok

### Syrové sušienky

Cesto na 2 formy: 150 g hladkej múky, 100 g tvrdého syra Eidam, 100 g masla, 1 žltok, soľ, rasca, mak alebo sezamové semienka

### Linecké sušienky

Cesto na 2 formy: 150 g hladkej múky, 100 g masla, 50 g práškového cukru, 1 vajce

### Perníkové sušienky

Cesto na 3 formy: 2 vajcia, 180 g mletého cukru, 225 g hladkej múky, 125 g ražnej múky, 15 g sódy, 15 g perníkového korenia, 75 g medu, 1 vajce

**Postup:** Pripravte zázvorové, linecké, syrové alebo perníkové cesto a rozvalkajte ich na tenký plát. Formu na vykrajovanie s vložkou položte plastovým ostrím nahor na plech na pečenie s neprilnavým povrchom. Rozvalkané cesto posypte múkou, natočte na valček, preneste na formu na vykrajovanie a rozviňte. Plát cesta niekoľkokrát pováľajte, pokiaľ sa všetky kúsky nevykroja. Formu zdvihnite, na pekáči zostanú vykrojené cukrovinky. Z formy vyberte čistiacu vložku a zvyšok cesta ďalej použite.

Zázvorové sušienky pečte vo vyhriatej rúre pri 150 °C, syrové a linecké pri 180 °C dozlata.

Perníkové sušienky pečte vo vyhriatej rúre pri 170 °C cca 6 minút. Upečené perníky potrite rozmiešaným vajčkom a na 2 minúty vložte späť do rúry.

## Р Рецепты

### Имбирное печенье

Тесто на 2 формы: 140 г сахарного песка, 200 полугрубой муки, 1 чайная ложка тертого имбиря, щепотка соды, 1 яйцо, 1 яичный желток

### Сырное печенье

Тесто на 2 формы: 150 г муки, 100 г твердого сыра Эдам, 100 г масла, 1 яичный желток, соль, тмин, мак или сезам

### Песочное печенье

Тесто на 2 формы: 150 г муки, 100 г масла, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо

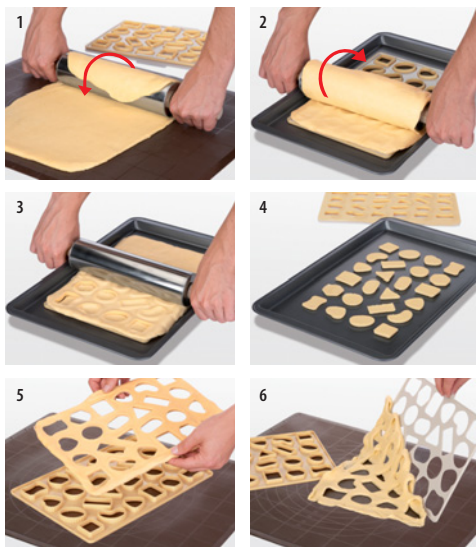
### Пряничное печенье

Тесто на 3 формы: 2 яйца, 180 г сахарной пудры, 225 г муки, 125 г ржаной муки, 15 г соды, 15 г специй для пряников, 75 г меда, 1 яйцо

**Приготовление:** Приготовьте имбирное, песочное, сырное или пряничное тесто и раскатайте в тонкий лист. Форму с вкладышем поместите пластиковым лезвием наружу на противень с антипригарным покрытием. Раскатанное тесто посыпьте мукой, накатайте на скалку, перенесите на форму и раскатайте. Лист теста несколько раз раскатайте, пока не вырежутся все части. Форму поднимите, на противень останется вырезанное печенье. Из формы выньте чистящий вкладыш и оставшееся тесто используйте снова.

Имбирное печенье выпекайте в разогретой духовке при 150 °C, сырное и песочное при 180 °C до золотистого цвета.

Пряничное печенье выпекайте в разогретой духовке при 170 °C около 6 минут. Готовые пряники смажьте взбитым яйцом и поместите еще на 2 минуты в духовку.



## 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.

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma** design protected

 [www.tescoma.com/video/630889](http://www.tescoma.com/video/630889)

