

Delícia

Christmas tree

Vánoční stromeček

Weihnachtsbaum

Sapin de Noël

Albero di Natale

Árbol de Navidad

Árvore de Natal

Choinka

Bożonarodzeniowa

Vianočný stromček

Рождественская елка



16 pcs



en Excellent for making home-made "Christmas tree" gingerbread cookies and as traditional star-shaped cookie cutters. Instructions for use and recipe enclosed inside. Wash and dry after each use. Do not wash in dishwasher. 3-year warranty.

cs Vynikající pro přípravu vánočního stromečku z domácího perníku i jako tradiční vykrajovátka ve tvaru hvězdy. Návod a recept uvnitř balení. Po použití umyjte a osušte, nemyjte v myčce. 3 roky záruka.

de Hervorragend für die Zubereitung des Weihnachtsbaumes aus hausgemachtem Lebkuchenteig sowie als übliche Stern-Ausstechformen. Anleitung und Backrezept in der Verpackung. Nach dem Gebrauch abspülen und abtrocknen, nicht spülmaschinengeeignet. 3 Jahre Garantie.

fr Excellent pour préparer un sapin de Noël en pain d'épices fait maison u comme découpes traditionnelles en forme d'étoile. Mode d'emploi et recette à l'intérieur de l'emballage. Laver et sécher après utilisation. Ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

it Ideale per comporre un "Albero di Natale" con biscotti fatti in casa al pan di zenzero utilizzando i tradizionali tagliabiscotti a forma di stella. Istruzioni per l'uso e ricette incluse all'interno della confezione. Lavare ed asciugare dopo ogni utilizzo. Non lavare in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

es Excelente para preparar "Árboles de Navidad" caseros con galletas de jengibre utilizando los cortapastas con forma de estrella tradicionales. Instrucciones de uso y receta incluidas en el interior. Lavar y secar después de cada uso. No apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

pt Excelente para preparar biscoitos caseiros em forma de "Árvore de Natal" e também biscoitos em forma de estrela. Instruções de utilização e receita no interior. Lavar e secar depois de utilizar. Não pode ir à máquina de lavar a louça. 3 anos de garantia.

pl Znakomity komplet do wykrawania choinki Bożonarodzeniowej z piernika domowego, stanowiący także tradycyjne wykrawacze w kształcie gwiazdki. Instrukcja i przepis w opakowaniu. Po użyciu umyć i wysuszyć, nie myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

sk Vynikajúci pre prípravu vianočného stromčeka z domáceho perníka i ako tradičné vykrajovače v tvare hviezdy. Návod a recept vo vnútri balenia. Po použití umyte a osušte, neumývajte v umývačke. 3 roky záruka.

ru Прекрасно подходит для приготовления в домашних условиях имбирных пряников "Рождественская елка" и для формирования традиционного печенья в форме звезды. Руководство к использованию и рецепт прилагаются внутри. После каждого использования вымыть и высушить. Не мыть в посудомоечной машине. 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/631416 ◀



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 Christmas tree gingerbread cookies

Ingredients (for making 2 Christmas trees): 1 small egg, 160 g plain flour, 50 g icing sugar, 40 g moderately warmed honey, 1 teaspoon soda, pinch of ground 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 a 2-3 mm thick layer and cut the individual parts of the Christmas tree. 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. Decorate with icing after baking and set on the assembled stand.

cs Stromečkový perník

Ingrediencie (postaći pro přípravu 2 stromečků): 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 ingrediencie smíchejte a zpracujte těsto, které nechejte uležet nejméně 2 hodiny v lednici (lze ponechat až 14 dní). Vyválejte do plátu vysokého 2-3 mm, ze kterého vykrojíte jednotlivé díly stromečku. Plech na pečení lehce vymažte tukem nebo použijte Pečící fólii DELÍCIA, perník potřete žloutkem a pečte při 150 °C do zhnědnutí. Po upečení ozdobte cukrovou polevou a navlékněte na sestavený stojánek.

de Lebkuchen-Weihnachtsbaum

Zutaten (für Zubereitung von 2 Weihnachtsbäumen): 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 glattem Teig verarbeiten, Lebkuchenteig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (bis zu 14 Tagen). Lebkuchenteig 2-3 mm dick ausrollen, davon einzelne Weihnachtsbaumteile ausstechen. Das Backblech leicht befeuchten, bzw. die Backfolie DELÍCIA verwenden, mit Eigelb bestreichen und bei 150 °C braungold backen. Nach dem Backen mit Zuckerguss verzieren und auf den zusammengestellten Ständer aufsetzen.

fr Sapin en pain d'épices

Ingédients (pour la préparation de 2 sapins): 1 œuf de petite taille, 160 g de farine fine 00 (farine type 55 en France), 50 g de sucre glace, 40 g de miel légèrement chauffé, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude, une pincée de cannelle en poudre, 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 2-3 mm d'épaisseur dans laquelle vous découperez les différentes parties du sapin. 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. Après cuisson, décorer avec un glaçage au sucre et placer le produit fini sur le support déployé.

it Albero di Natale con biscotti al pan di zenzero

Ingredienti (per fare 2 Alberi di Natale): 1 uovo piccolo, 160 g di farina bianca, 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 2-3 mm e tagliare le singole parti dell'Albero di Natale. Ungere leggermente la teglia con del grasso da cucina o utilizzare la Carta da forno riutilizzabile DELÍCIA; spennellare il pan di zenzero con l'albume d'uovo ed infornare a 150 °C fino a doratura. Decorare con glassa dopo la cottura in forno e comporre sullo stand assemblato.

es Galletas de jengibre Árbol de Navidad

Ingredientes (para 2 Árboles de Navidad): 1 huevo pequeño, 160 gr de harina, 50 gr de azúcar en polvo, 40 gr de miel moderadamente tibia, 1 cucharadita de gaseosa, 1 pizca de canela en polvo, 1 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 2-3 mm de grosor y cortar las partes individuales del Árbol de Navidad. Untar ligeramente la bandeja de horno con mantequilla o utilizar el Base para horno DELÍCIA; pintar la masa de jengibre con yema de huevo y hornear a 150 °C hasta que esté dorada. Decorar con azúcar glaseado después de hornear y montar en el soporte.

pt Biscoitos de gengibre "árvore de natal"

Ingredientes (para fazer 2 árvores de natal): 1 ovo, 160 g de farinha, 50 g de açúcar, 40 g de mel, 1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio, 1 pitada de canela, 1 pitada de cravo da Índia

Preparação de açúcar de pasteiro: Misturar a clara de ovo com açúcar até ficar consistente.

Receita: Misture todos os ingredientes e amasse, deixe a massa pelo menos 2 horas no frigorífico (pode ser deixada assim até 14 dias). Estenda a massa p/que fique com 2-3 mm de espessura e depois corte em árvores de natal individuais. Pode untar levemente a folha de forno ou usar a Folha de pastelaria p/forno DELÍCIA. Untar com o ovo batido e vai ao forno a 150 °C até cozinhar. Depois de retirar do forno decorar com açúcar de pasteiro e colocar no stand montado.

pl Piernik na choinkę Bożonarodzeniową

Składniki (piernik na 2 choinki): 1 mniejsze jajo, 160 g mąki 00, 50 g cukru pudru, 40 g letniego miodu, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, szczypta mielonego cynamonu, szczypta mielonych goździków

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

Kolejność: Wszystkie składniki wymieszać, zagnieść ciasto i wstawić go na co najmniej 2 godziny do lodówki (można pozostawić w lodówce nawet do 14 dni). Z ciasta rozwałkowanego na grubość 2-3 mm wykrawać poszczególne części choinki. Blachę do pieczenia natłuścić lub użyć Folię do pieczenia DELÍCIA, pierniczki posmarować żółtkiem i piec w temperaturze 150 °C do zbrązowienia. Po upieczeniu poleać lukrem i umieścić na stojaczkę.

sk Stromčekový perník

Ingrediencie (stačí pre prípravu 2 stromčekov): 1 menšie vajce, 160 g hladkej múky 00, 50 g mletého cukru, 40 g mierne ohriateho medu, 1 čajová lyžička sody, štipka mleté škoric, štipka mletého klinčeka

Příprava cukrovej polevy: Bielyk vymiešajte 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). Vyváľajte do plátu vysokého 2-3 mm, z ktorého vykrojíte jednotlivé diely stromčeka. Plech na pečenie ľahko vymažte tukom alebo použite Fóliu na pečenie DELÍCIA, perník potřete žĺtkom a pečte pri 150 °C do zhnednutia. Po upečení ozdobte cukrovou polevou a navlečte na zostavený stojáček.

ru Имбирный пряник "Рождественская елка"

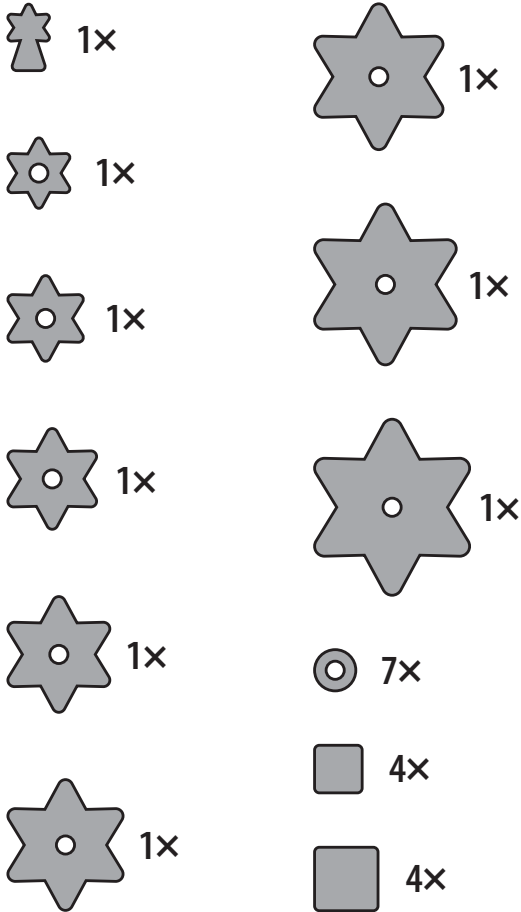
Ингредиенты (для приготовления 2 елок): 1 небольшое яйцо, 160 г муки, 50 г сахарной пудры, 40 г слегка подогретого меда, 1 чайная ложка соды, щепотка молотой корицы, щепотка молотой гвоздики

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

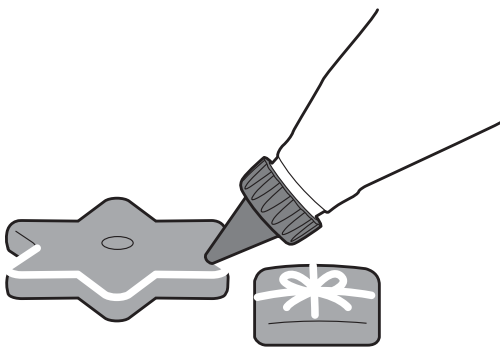
Рецепт: Смешайте все ингредиенты и замесите тесто; оставьте тесто в холодильнике минимум на 2 часа (тесто можно хранить в холодильнике до 14 дней). Раскатайте тесто толщиной 2-3 мм и нарежьте составные части для елки. Слегка смажьте противень жиром либо используйте Пленку для выпечки DELÍCIA; смажьте пряники яичным желтком и выпекайте при температуре 150 °C до коричневого цвета. После выпечки украсьте глазурью и установите на сборную подставку.

1

Number of gingerbread cookies to make one Christmas tree.
 Perníčky potřebné pro jeden stromček.
 Lebkuchen für Zusammenstellung eines Weihnachtsbaumes.
 Pains d'épices nécessaires pour un sapin.
 Numero di biscotti al pan di zenzero per comporre un albero di Natale.
 Número de galletas de jengibre para preparar un árbol de Navidad.
 Número de biscoitos de gengibre para confeccionar uma árvore de Natal.
 Ilość pierników potrzebna do ułożenia jednego kompletu.
 Perníčky potřebné pre jeden stromček.
 Количество пряников для приготовления одной рождественской елки.



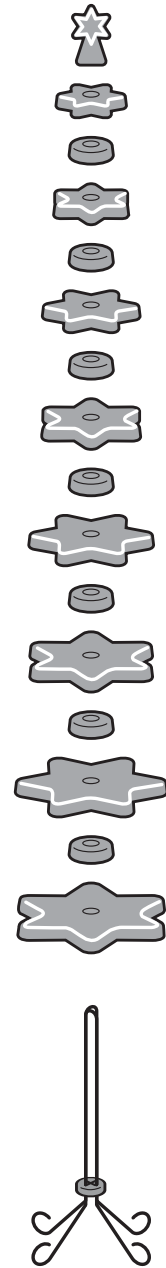
2



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

Use icing to glue the star.
 Hvězdu přilepte cukrovou polevou.
 Den Stern mit dem Zuckerguss kleben.
 Coller l'étoile avec du glaçage au sucre.
 Utilizzare la glassa per incollare le stelle.
 Utilizar azúcar glaseado para pegar la estrella.
 Utilize açúcar de pasteleiro para colar a estrela.
 Gwiazdkę przykleić za pomocą małej ilości lukru.
 Hviezdu prílepte cukrovou polevou.
 Используйте глазурь, чтобы приклеить звезду.

3



Set on the stand and add gingerbread gifts.
 Navlékněte na stojánek a doplňte perníkovými dárčky.
 Auf den Ständer aufsetzen und Lebkuchen-Geschenke arrangieren.
 Placer le sapin sur le support et décorer avec des cadeaux en pain d'épices.
 Comporre sullo stand e aggiungere regali al pan di zenzero.
 Colocar en el soporte y adornar con los regalos de galleta de jengibre.
 Colocar no stand e acrescentar prendinhas em gengibre.
 Pierniki nałożyć na stojak i ozdobić.
 Navlečte na stojanček a doplňte perníkovými darčekom.
 Установите на подставку и добавьте пряничные подарки.

4

