

WESTMARK

GEBÄCKPRESSE | BISCUIT PRESS

»LUXUS«




MADE IN GERMANY



Oberen Griffing $\frac{1}{4}$ Umdrehung nach rechts oder links drehen und Kolbenstange nach oben ziehen. Unteren Verschlussring abschrauben und gewünschte Formscheibe einlegen. Den zu einer Rolle geformten Teig von unten in den Presskörper einführen. (Presskörper sollte gut gefüllt sein). Verschlussring wieder aufschrauben.



Kolbenstange von oben soweit nach unten schieben, bis der Kolben auf dem Teig aufliegt. Oberen Griffing $\frac{1}{4}$ Umdrehung nach rechts oder links zurückdrehen. Die Presse ist nun gebrauchsfertig.



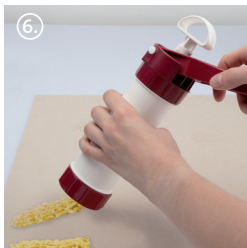
Gebrauchsfertige Presse auf das Backblech setzen und den nach oben gezogenen Handhebel bis zum Anschlag nach unten drücken. Das Plätzchen ist nun fertig geformt.



Zum Füllen von Berliner Ballen wird die Krapfentülle benötigt. Presskörper füllen. Adapterscheibe (Formeinsatz 7) in Verschlussring einlegen. Aufgeschraubte Krapfentülle in den Ballen stechen und Handhebel nach unten drücken. 1 Hebeldruck = 1 Füllung



Zum Garnieren gibt es 4 Garniertüllen und 1 Schreibtülle, die auf die Adapter-scheibe (Formeinsatz 7) aufgeschraubt werden. Oberen Griffing $\frac{1}{4}$ Umdrehung nach rechts oder links drehen und Kolbenstange gleichmäßig, wie abgebildet, nach unten schieben.



Für Spritzgebäck den Formeinsatz 7 in den Verschlussring einlegen. Gefüllte Presse, wie abgebildet, schräg halten und über Hebeldruck den Teig in Streifen formen. Gewünschte Länge abschneiden und in gewünschter Form auf das Backblech legen. Der Formeinsatz 7 ist gleichzeitig Adapter zum Aufschrauben der Krapfen, Schreib- und Garniertüllen.



Mit Formscheibe 3 können auch Butterrollen geformt werden. Gut gekühlte Butter von unten in die Presse einführen. Über Handhebeldruck die Butterrollen formen.



Für mehrfarbiges Gebäck die verschiedenen Teigsorten, wie abgebildet, einrollen. Alle Teigsorten sollten gleichmäßig geschmeidig sein.



Turn the upper ring-shaped handle $\frac{1}{4}$ turn to left or right and draw the piston shaft upwards. Unscrew the lower locking ring and insert the desired shaping disc. After forming the dough into a roll, insert it into the body of the press from below. (The press-body should be well filled). Screw on the locking ring again.



Press the piston shaft down until the piston rests on the dough. Turn the ring-shaped handle back by $\frac{1}{4}$ turn to left or right. The press is now ready for use.



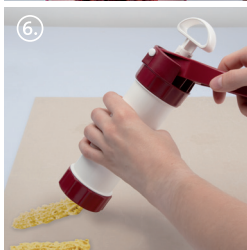
Place the press prepared for use as above on the baking sheet and, after drawing it upwards, press the lever down until the stop is reached. The biscuit has now been fully formed.



For filling doughnuts, the doughnut nozzle is needed. Fill the press. Insert the adapter disc (shaping insert –7) in the locking ring. Screw on the doughnut nozzle, insert it into the doughnut and press the handle of the handle down. 1 press of the handle = 1 filling



For decorating there are 4 decorating and 1 writing nozzles which can be screwed on to the adapter disc (shap-ing insert –7). Turn the upper ring-shaped handle $\frac{1}{4}$ turn to the left or right and press the piston shaft smoothly down as shown on the photo.



For fancy shortbread biscuits, insert shaping ring –7 in the locking ring. Hold the filled press at an angle as shown and form the dough into strips with the aid of the handle. Cut of the desired length and lay on the baking sheet in the desired shape. Shaping insert –7 is the adapter on to which the doughnut, writing and decorating nozzles are screwed.



Shaping disc –3 can also be used for the forming of butter rolls. Introduce the well cooled butter into the press from below. Shape the butter rolls with the aid of the handle.



For multi-coloured pastry, roll the different sorts of dough together in the way shown. The different dough's should be equally smooth.



Tourner la bague à poignée supérieure de $\frac{1}{4}$ à droite ou à gauche et tirer la tige de piston en haut. Dévisser la bague de fermeture inférieure et insérer le disque de moulage désiré. Introduire la pâte en forme d'un rouleau d'en bas dans le corps de la presse. (Le corps de la presse doit être bien rempli). Revisser la bague de fermeture.



Pousser la tige de piston d'en haut vers le bas jusqu'à ce que le piston touche à la pâte. Tourner en sens inverse la bague à poignée supérieure de $\frac{1}{4}$ tour à droite ou à gauche. La presse est prête à l'emploi.



Mettre la presse prête à l'emploi sur la tôle de cuisson et pousser le levier en bas jusqu' butée. Le petit four a sa forme voulue.

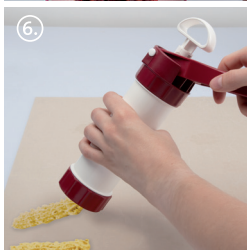


Pour fourrer les grands beignets, il faut utiliser le bec à beignets. Remplir le corps de presse. Insérer le disque d'adaptation (L'insert de moulage -7) dans la bague de fermeture. Piquer le bec à beignets vissé dans le beignet et pousser le levier en bas.

1 pression du levier = 1 intérieur de beignet



Pour garnir, il y a 4 becs de garniture et 1 bec d'écriture – lesquels seront vissés sur le disque d'adaptation (l'in-sert de moulage 7). Tourner la bague à poignée supérieure de $\frac{1}{4}$ tour à droite ou à gauche et pousser le tige de piston d'une façon continue en bas.



Pour les échaudés mettre l'insert de moulage – 7 – dans la bague de fermeture. Tenir la presse remplie (voir illustration) dans une position inclinée, et former des languettes en pressant le levier. Couper les languettes à la longueur désirée et les mettre sur la tôle de cuisson en forme voulue. L'insert de moulage – 7 – sert également de disque d'adaptation pour visser les becs à beignets, de garniture et écriture.



A l'aide l'insert de moulage – 3, on peut former des coquilles de beurre. Introduire le beurre bien frais d'en bas d'en bas dans la presse. Former les coquilles en pressant le levier.



Pour les petit fours multicolores enrouler les pâtes: différentes (voir illustration). Toutes les sortes de pâtes doivent avoir la même souplesse.



Draai de ringvormige handgreep een kwartslag naar rechts of links en trek de zuigerstang omhoog. Schroef de afsluitring onder los en plaats het gewenste vormschijfje. Doe het deeg van onderaf in de pers. Schroef de afsluitring weer vast.



Druk de zuigerstang van bovenaf omlaag totdat de zuiger op het deeg rust. Draai de ringvormige handgreep een kwartslag terug naar rechts of links. Nu is de pers klaar voor gebruik.



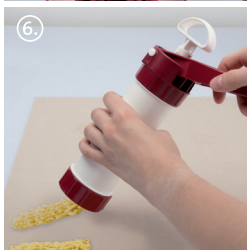
De gebruiksklare pers nu op het bakblik plaatsen en het naar boven getrokken handvat tot aan de aanslag naar beneden drukken. Het koekje is nu gevormd.



Voor het vullen van Berliner bollen heeft u het beignettuitje nodig. Persbuis vullen. Adaptorschijf –7 - in de sluitring leggen. Het aangeschroefde beinettuitje in de beignets steken en het handvat naar beneden drukken. 1 x drukken is een vulling



Om te garneren zijn er 4 garner – en 1 schrijftuitje die op de adaptor (schijfje –7) worden geschroefd. De bovenste grijpring $\frac{1}{4}$ draai naar rechts of links draaien en de zuigerstang geëliktmatig zoals afgebeeld naar beneden schuiven.



Voor spritzkoekjes het schijfje –7 in de sluitring leggen. De gevulde pers zoals afgebeeld schuin houden en door et naar beneden drukken van het hand vat het deeg in repen vormen. De repen op de gewenste lengte afsnijden en in de gewenste vorm of het bakblik leggen. Het schijfje –7 is tefelijkertijd adaptor voor hef opschroeven van het beignet-, schrijfen garnerfuitje.



Met schijfje –3 kunt u ook boterrollen vormen. De harde boter van onderen in de pers drukken en door het naar beneden drukken van het handvat de boterrollen vormen.



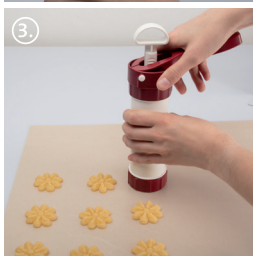
Voor meerkleurig gebak de verschillende deegsoorten zoals afgebeeld oprollen. Alle deegsoorten moeten even smeug zijn.



Ruotare la maniglia superiore per $\frac{1}{4}$ di giro verso destra o verso sinistra e tirare l' asta del pistone verso l'alto. Svitare l'anello inferiore ed introdurre la forma desiderata. Formare un rullo con la pasta e infilarla nel cilindro della pressa (l'interno del cilindro deve essere ben colmo). Riavvitare l'anello inferiore.



Premere l'asta del pistone verso il basso fino a quando il pistone entra in contatto con la pasta. Ruotare nuovamente la maniglia verso destra o sinistra per $\frac{1}{4}$. La pressa è pronta per l'uso.



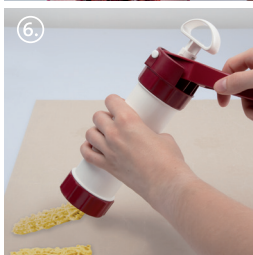
Appoggiare la siringa sul ripiano di cottura e premere in giù la leva fino che tocca la battuta. Il biscotto è già formato.



Per il riempimento dei crafen applicare l'apposita bocchetta. Riempire il corpo della siringa. Sull'anello di chiusura introdurre il disco adattatore (formina -7). Introdurre la bocchetta nel crafen e azionare la leva.



Per la decorazione ci sono 4 bocchette normali e una più sottile per scrivere, che si devono avvitare sul disco adattatore (formina – 7). Girare l'impugnatura ad anello $\frac{1}{4}$ di giro verso destra o sinistra e premere l'asta del pistoncino verso il basso in modo uniforme.



Per i biscotti a spruzzo introdurre la formina – 7 – nell'anello di chiusura. Tenere come illustrato la siringa piena di pasta in una posizione obliqua, azionare la leva, formare strisce della lunghezza desiderata eppoi disporle a piacere sul ripiano di cottura. La formina – 7 – è anche il disco adattatore per avvitarvi su le bocchette per riempire i crafen, per scrivere, per decorare.



Con la formina – 3 – si possono produrre anche ricci di burro. Dal basso introdurre il burro fresco nella pressa eppoi azionare la leva.



Per dolci multicolori si devono arrotolare I diversi tipi di pasta come illustrato. I tipi di pasta dovrebbero possedere la medesima soffice malleabile consistenza.



Hacer girar $\frac{1}{4}$ de vuelta hacia la derecha o hacia la izquierda el anillo superior del mango y estirar el vástago del émbolo hacia arriba (ver Figura). Desenroscar el anillo inferior de cierre y colocar el disco moldeador adecuado. Introducir el trago de la masa, que previamente habrá sido enrollada a la forma de cilindro, en el núcleo, por la parte inferior del mismo. (Dicho núcleo de la prensa debería quedar ileno a rebosar). Volver a enroscar el anillo de cierre.



Presionar desde arriba el émbolo hacia abajo, hasta que éste toque la masa. Hacer girar de nuevo el anillo superior del mango $\frac{1}{4}$ a su posición primitiva ya sea hacia la derecha o hacia la izquierda, según el caso. La prensa está ahora lista para su uso.



Colocar la prensa, ya lista para ser usada, sobre la lata o bandeja en donde se han de poner al horno las pastas y apretar a fondo hacia abajo la palanca manual, que estará alzada al máximo, hasta alcanzar el tope. Aparecerá en la bandeja, la pasta ya formada.



Para rellenar bollos berlineses, se tendrá que recurrir al cono o boquilla para buñuelos. Llenar el núcleo con la masa. Colocar en el anillo inferior de cierre el disco adaptador (implemento para moldeo del no. 7). Pinchar el bollo y hacer bajar la palanca.

1 glope de palanca = el relleno para 1 bollo



Para adornos, hay 4 conos o boquillas para ornamentación y 1 cono o boquilla para grafismos, que se enroscan en el disco adaptador (implemento para moldeo del no. 7). Girar $\frac{1}{4}$ de vuelta hacia la derecha o hacia la izquierda el anillo superior del mango y hacer deslizar uniformemente el vástago del émbolo hacia abajo, tal como muestra la figura.



Para pastas elaboradas exclusivamente con la manga de extrusión, colocar en el anillo inferior de cierre un implemento para moldeo del no. 7. Mantener la prensa ya llena en posición inclinada, tal como muestra la Figura. Accionando la palanca, ir formando churros con la masa. Cortar dichos churros a la longitud deseada darles la forma apetecida y colocarlos sobre la lámina metálica que ha de ir al horno. El implemento para moldeo del no. 7 es simultáneamente un adaptador para poder atornillar los conos o boquillas para buñuelos, para grafismos y para adornos.



Mediante el disco de moldeo -3, pueden hacerse también espirales de mantequilla. Introducir en el núcleo de la prensa y por la parte inferior del mismo, mantequilla fría de la nevera. Accionando de la palanca, irán saliendo las correspondientes espirales.



Para obtener pastas multicolores, enrollar las distintas clases de masa tal como nos muestra la Figura. Las distintas clases de masa han de tener un textura y una suavidad parejas.

Teegebäck

250 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 450 g Mehl, eine Prise Salz

Vanilleplätzchen

180 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 3 Päckchen Vanillezucker Vanillearoma nach Geschmack, 2 Eier, 250 g Mehl, 80 g fein gemahlene Haselnüsse

Mandelplätzchen

200 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 2 Eier, 200 g Mehl, 200 g fein gemahlene Mandeln

Schokolplätzchen

180 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, 2 Eier, 50 g Kakao, 50 g geriebene Schokolade, 300 g Mehl, 2 Esslöffel Rum, Rumaroma nach Geschmack
Fett und Zucker schaumig rühren. Eier und Gewürze hinzugeben. Mehl und sonstige Zutaten unterrühren. 1 Messerspitze Hirschhornsalz oder Backpulver lockern den Teig. Die Plätzchen auf einem abgekühlten Blech formen. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C – bei Gas Stufe 4 oder knapp $\frac{1}{2}$ - etwa 10 Minuten backen. Formeinsätze 1-6.

Salzgebäck

200 g Butter oder Margarine, 300 g Mehl, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Paprika (edelsüß), 2 Teelöffel Kümmel
Fett und Eier schaumig rühren. Mit Mehl und Gewürzen Knetteig bereiten und auf Backblech formen. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C – bei Gas Stufe 4 oder knapp $\frac{1}{2}$ - etwa 10 – 15 Minuten backen. Formeinsätze 1-6

Wichtiger Hinweis:

Der Teig muss so geschmeidig sein, dass man einen Rührlöffel ohne größeren Kraftaufwand durch den Teig drücken kann. Der Handhebel der Presse muss sich zum Formen der Plätzchen leicht nach unten drücken lassen.

Bei Anwendung der Rezepte erhalten Sie einen erprobten Teig, der sich gut verarbeiten lässt. Beim Einlegen der Formscheiben 1-6 in den unteren Schraubring muss die glatte Seite nach unten zeigen. Die Qualität der Plätzchen kann durch ausschließliches Verwenden von Eigelb verbessert werden. 2-3 Eigelb ersetzen 1 Ei. Bei zerfließendem Teig bis zu 50 g Mehl esslöffelweise bis zur erforderlichen Geschmeidigkeit unterkneten.

Tea Biscuits

250 g butter or margarine, 250 g sugar, 1 sachet of vanilla sugar, 2 eggs, a pinch of salt, 450 g plain flour

Vanilla Biscuits

180 g butter or margarine, 100 g sugar, 3 sachets of vanilla sugar, vanilla aroma (according to taste), 2 eggs, 250 g plain flour 80 g finely ground hazel nuts

Almond Biscuits

200 g butter or margarine, 200 g sugar, 2 eggs, 200 g plain flour, 200 g finely chopped almonds

Chocolate Biscuits

180 g butter or margarine, 150 g sugar, 2 eggs, 50 g cocoa powder, 50 g grated chocolate, 300 g plain flour, 2 table spoons of rum, rum aroma (according to taste)

Method: Beat sugar and fat until creamy. Add eggs and spices. Mix in the flour and other ingredients. A quarter of a tea spoon of baking powder or carbonate of ammonia will lighten the mixture. Form the biscuits on a cold oven tray. Pre-heat the oven to approximately 200° C, gas oven setting 4 or just below medium heat and bake in the middle position for about 10 minutes. Mould inserts 1-6.

Salted Straws

200 g butter or margarine, 300 g plain flour, 2 eggs, 1 tea spoon of salt, 2 tea spoons of paprika (sweet), 2 tea spoons of caraway seeds.

Method: Beat fat and eggs until creamy. Knead flour and spices into dough and form onto the oven tray. Pre-heat the oven to approximately 200° C, gas oven setting 4 or just below medium heat and bake in the middle position for about 10 – 15 minutes. Mould insert 1-6.

Important note:

The dough must be smooth enough to allow a spatula to be pushed through it without any great effort. The hand operated press-lever should move down easily when forming the biscuits. When inserting the shaping rings 1-6 in the lower socket the smooth side must be turned downwards. The quality of the biscuits can be improved by using only egg yolks. 2-3 yolks equal 1 egg in the above recipes. If the dough is too runny, knead in up to 50 g of flour until the required consistency is reached.

Petits gâteaux secs.

250 g de beurre ou de margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 2 oeufs, 1 pincée de sel, 450 g de farine

Petits fours à la vanille

180 g de beurre ou de margarine, 100g de sucre, 3 sachets de sucre vanillé, arôme vanillé à goût, 2 oeufs, 250 g de farine, 80 g de noisettes moulues

Petits fours aux amandes

200 g de beurre ou de margarine, 100 g de sucre, 2 oeufs, 200 g de farine, 200 g d'amandes moulues

Petits fours aux chocolat

180 g de beurre ou de margarine, 150 g de sucre, 2 oeufs, 50 g de cacao, 50 g de chocolat râpé, 300 g de farine, 2 cuillerées à soupe de rhum, arôme de rhum à goût Remuez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez-y les oeufs et les condiments, puis la farine et les autres ingrédients. Remuez bien. Une pincée de carbonate d'ammonium ou de levure lève la pâte. Formez les petits fours sur une plaque froide. Faites cuire à four chaud à 200° C d'environ 10 minutes. Four à gaz: thermostat 4 ou à peine ½. Utilisez les garnitures de presse no. 1-6.

Gâteaux salés

200 g de beurre ou de margarine, 300 g de farine, 2 oeufs, 1 cuillerée à café de sel, 2 cuillerées à café de piment en poudre (doux), 2 cuillerées à café de cumin. Remuez en mousse le beurre et les oeufs. Avec la farine et les condiments pétrissez la pâte et formez des gâteaux sur une plaque. Faites cuire à four chaud à 200° C d'environ 10 à 15 minutes. Four à gaz: thermostat 4 ou à peine ½. Utilisez les garnitures no. 1-6.

Conseil important

La pâte doit être souple de sorte qu'on puisse y pénétrer une mouvette sans grands efforts. Il doit être possible de pousser en bas, sans difficulté, le levier de la presse pour former les petits fours. En utilisant les recettes ci-dessous vous aurez une pâte éprouvée qui peut être facilement employée. Lors du placement les inserts moulage 1-6 dans la bague filetée de dessous la partie lisse doit montrer vers le bas. Vous pouvez améliorer la qualité des petits fours en n'utilisant que le jaune d'oeufs. 2 à 3 jaunes d'oeufs au lieu d'un oeuf. Si la pâte est trop liquéfiée, pétrissez 50 g de farine, par cuillerées à soupe, jusqu'à la souplesse désirée de la pâte soit atteinte.

Theegebak

250 g boter of margarine, 250 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 2 eieren, een snufje zout, 450 g meel

Vanillekoekjes

180 g boter of margarine, 100 g suiker, 3 pakjes vanillesuiker, vanillearoma naar smaak, 2 eieren, 250 g meel, 80 g fijn gemalen hazelnoten

Amandelkoekjes

200 g boter of margarine, 100 g suiker, 2 eieren, 200 g meel, 200 g fijn gemalen amandelen

Flikjes

180 g boter of margarine, 150 g suiker, 2 eieren, 50 g cacao, 50 g geraspt chocolade, 300 g meel, 2 eetlepels rum, rumaroma naar smaak. Vet en suiker schuimend roren. Eieren en specerijen erbij voegen. Meel en overige ingrediënten anderroeren. 1 mespunt hertshoornzout of bakpoeder maaken het deeg soepeler. De koekjes op een afgekoeld bakblik vormen. Op de middelste spak in graad 4 of krap ½ ongeveer 10 minuten bakken. Vorminzetstukken 1-6.

Zoutgebak

200 g boter of margarine, 300 g meel, 2 eieren, 2 theelepeltjes paprika (edelzoef), 1 theelepeltje zout, 2 theelepels kummel Roer boter en eieren tot een schuimige massa. Voeg bloem en specerijen toe en kneed door elkaar. Vorm de koekjes op het bakblik. Bak de koekjes 10 tot 15 minuten in het midden van een voorverwarmde oven op ca. 200° C – gasstand 4. Vormschijfjes 1-6.

Belangrijk!

Het deeg dient zo smeugig te zijn dat een houten lepel er zonder al te veel kracht doorheen gehaald kan worden. Het hefhoempje van de pers moet voor het vormen van de koekjes gemakkelijk omlaag gedrukt kunnen worden. Bij gebruik de recepten verkrijgt u een beproefd deeg dat zich goed laat verwerken. Bij het inleggen van de vormschijfjes 1-6 in de onderste schroefring dient de gladde kant aan de onderzijde te zitten. De kwaliteit van de koekjes wordt nog beter wanneer u uitsluitend eidooiers gebruikt. 2-3 dooiers vervangen 1 ei. Wanneer het deeg te vloeibaar is, kunt u tot 50 g bloem steeds met een eetlepel tegelijk door het deeg kneden totdat de gewenste dikte bereikt is.

Biscotti da tè

250 g di burro o margarina, 250 g di zucchero, una bustina di zucchero vanigliato, 2 uova, un pizzico di sale, 450 g di farina

Biscottie alla vaniglia

180 g burro o di margarina, 100 g di zucchero, 3 bustine di zucchero vanigliato, aroma di vaniglia secondo il gusto, 2 uova, 250 g di farina, 80 g di nocciole tritate finemente

Biscotti alla madorla

200 g di burro o margarina, 100 g di zucchero, 2 uova, 200 g di farina, 200 g di mandorle tritate finemente

Biscotti alla cioccolata

180 g di burro o margarina, 150 g di zucchero, 2 uova, 50 g di cacao, 50 g di cioccolato tritato, 300 g di farina, 2 cucchiaini di rum, aromi di rum secondo il gusto. Lavorare a schiuma il burro e lo zucchero. Aggiungere le uova e gli aromi. Incorporarvi farina e altri ingredienti. Un pizzico di carbonato d'ammonio o di lievito ammorbidiscono la pasta. Formare i biscotti su una teglia fredda. Cuocere nel piano medio del forno preriscaldato a circa 200° C, col gas al n° 4 o metà scarso, per circa 10 minuti. Uso delle forma 1-6.

Biscotti al sale

200 g di burro o margarina, 300 g di farina, 2 uova, un cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di peperoncino (dolce), 2 cucchiaini di cumino. Lavorare a schiuma il burro e lo zucchero. Con la farina e gli aromi preparare una pasta e preparare le forme su di una teglia. Cuocere nel piano medio del forno preriscaldato a circa 200° C, col gas al n° 4 o metà scarso, per circa 10-15 minuti. Uso delle forme 1-6.

Indicazioni importanti!

La pasta deve rimanere così morbida da permettere di attraversarla con un cucchiaino senza dover fare molto sforzo. La leva a mano della pressa per lo stampo dei biscotti deve poter abbassarsi senza sforzo. Mediante l'applicazione delle ricette sottoindicate, otterrete una pasta tale da assicurare un'ottima lavorazione. Nell'inserire la forma 1-6. Nell'anello filettato inferiore la superficie liscia deve trovarsi verso il basso. La qualità dei biscotti può essere migliorata attraverso l'uso esclusivo di albume. 2-3 albumi sostituiscono un uovo. Nel caso la pasta risultasse troppo liquida aggiungere a cucchiaini fino a 50 g di farina per ottenere la densità necessaria

Pastas para té

250 g de mantequilla o de margarina, 250 g de azúcar, 1 sobre de preparado azucarado de vainilla, 2 huevos, un pellizco de sal, 450 g de harina

Tarta de vainilla

180 g de mantequilla o de margarina, 100 g de azúcar, 3 sobres de preparado azucarado de vainilla, esencia aromática de vainilla a discreción, 2 huevos, 250 g de harina, 80 g de nuez moscada finamente molida

Tarta de almendras

200 g de mantequilla o de margarina, 100 g de azúcar, 2 huevos, 200 g de harina, 200 g de almendras finamente picadas

Tortitas de chocolate

180 g de mantequilla o de margarina, 150 g de azúcar, 2 huevos, 50 g de cacao, 50 g de chocolate rallado, 300 g de harina, 2 cucharadas soperas de ron, esencia aromática de ron a discreción. Batir la grasa a punto de nieve. Añadir los huevos y las especias. Añadir la harina y los demás ingredientes, sin dejar de batir. 1 puntita de cuchillo de sal de cornamenta de ciervo o bien de levadura en polvo hacen que la masa sea más esponjosa. Dar forma a las tortitas en una lata para horno, previamente enfriado. Tamaño de los moldes: 1-6.

Pastas saladas

200 g de mantequilla o de margarina, 300 g de harina, 2 huevos, 1 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de pimentón (dulce suave), 2 cucharaditas de comino. Batir la grasa y los huevos a punto de nieve. Enriquecer la masa de amasado con harina y especias y darle forma en la lata para el horno. Meter en el horno, en la rejilla central, habiéndolo calentado previamente a unos 200° C y dejar que se hagan las pastas durante unos 10 – 15 minutos, con el gas a nivel 4 o a un poco menos de ½. Tamaño de moldes: 1-6.

Nota importante!

La masa ha de quedar dúctil, hasta el punto en el que, sin hacer demasiada fuerza, ésta pueda ser atravesada por las varillas de batir. La palanca manual de la prensa, en el momento de dar forma a las tortas, ha de poder ser abatida ligeramente hacia abajo.

Utilizando las recetas, obtendrá usted una masa con toda garantía, que puede ser trabajada estupendamente. Al colocar los discos moldeadores 1-6, en el aro roscado inferior, el lado liso ha de mirar hacia abajo.

WESTMARK




MADE IN GERMANY