

ES

Receta para pastas con estampado decorativo

Ingredientes:

300 g de harina
1 cucharadita rasa de levadura química
1 pizca de sal
80 g de azúcar (azúcar glas)
1 sobrecito de aroma a vainilla / alternativa: aroma líquido al gusto
1 huevo (tamaño M)
150 g de mantequilla fría

Mezclar la harina con la levadura química y añadirlo a un cuenco. Hacer un hueco en el centro y añadir el azúcar, la sal, la mantequilla (en trozos), el huevo y el aroma en el hueco y mezclarlo todo energicamente.

Formar una bola con la masa y dejarla crecer durante aprox. 1 h envuelta en papel de film en la nevera.

Extender la masa sobre una superficie de trabajo enharinada con un grosor de aprox. 5mm y trabajarla con el sello para pastas. A continuación, recortar con el respectivo molde redondo de Westmark (o al revés, primero cortar y luego estampar, también vale).

Hornear a aprox. 160 - 170°C con ventilación, a media altura y a aprox. 10 – 12 minutos.

PT

Receita para bolachas com motivos decorativos

Ingredientes:

300 g de farinha
1 colher de chá rasa de fermento
1 pitada de sal
80 g de açúcar (açúcar em pó)
1 saqueta de aroma de baunilha / em alternativa: essência líquida a gosto
1 ovo (tam. M)
150 g manteiga fria

Misturar a farinha com o fermento numa taça. Formar uma concavidade no centro, onde é colocado o açúcar, o sal, a manteiga (cortada em pedacinhos), o ovo e o aroma; amassar tudo de forma rápida até se formar uma massa.

Formar uma bola com a massa, envolvê-la em película de cozinha e deixar repousar aprox. 1 hora no frigorífico.

Estender a massa com uma espessura aprox. de 5 mm numa bancada de trabalho polvilhada com farinha, e carimbar as bolachas. Em seguida, recortar as bolachas com a forma redonda da Westmark. (Também se pode trabalhar pela forma inversa - recortar primeiro e carimbar a seguir.)

Cozer durante aprox. 10 – 12 minutos, entre 160 - 170 °C com ar circulante na calha média.

PL

Przepis na ciastka z dekoracyjnym wzorem

Składniki:

300 g mąki
1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
1 szczypta soli
80 g cukru (pudru cukru)
1 szaszka aromatu waniliowego / zamiennie: aromat w płynie według upodobania
1 jajko (wielkość M)
150 g zimnego masła

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i wsypać do miski. Na środku utworzyć wgłębienie. Cukier, sól, masło (w kawałkach), jajko i aromat umieścić we wgłębieniu i z wszystkich składników wyrobić szybko ciasto.

Z ciasta uformować kulę, zawinąć w przezroczystą folię i pozostawić w lodówce na około 1 h do leżakowania.

Ciasto rozwałkować na posypanej mąką powierzchni roboczej na grubość około 5mm i wykonać na nim wzory stemplami do ciastek. Następnie wykrawać odpowiednio okrągłymi foremkami firmy Westmark. (Odwrotna kolejność – najpierw wykrawać i później stemplować także jest możliwa.)

Piec w temperaturze około 160 - 170°C z termoobiegiem, na środkowej szynie przez około 10 – 12 minut.

CZ

Recept na sušenky s dekorativním ražením

Přísady:

300 g mouky
1 rovná lžička prášku na pečení
1 špetka soli
80 g cukru (práškový cukr)
1 sáček vanilkového cukru / alternativně: vanilková esence podle chuti
1 vajíčko (velikost M)
150 g studeného másla

Smíchejte mouku s práškem do pečiva a dejte směs do mísky. Vytlačte uprostřed důlek. Přidejte cukr, sůl, máslo (v kouscích), vajíčko a aroma a všechno rychle prohnětte do těsta.

Těsto vytvarujte do koule a nechte odpočinout zabalené v průhledné fólii cca 1 hod. v ledničce.

Těsto rozválejte na pomoučené pracovní ploše v tloušťce cca 5 mm a pak na něj použijte razítka na sušenky. Nakonec je vykrojte s vhodnou kulatou formičkou Westmark. (obráceně – nejprve vykrojíte a pak „orazítkovat“ jde také)

Pečte při cca 160-170°C cirkulujícího vzduchu uprostřed, cca 10-12 minut.



GR

Συνταγή για μπισκοτάκια με διακόσμηση

Συστατικά:

300 gr αλεύρι
1 κοφτό κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
1 Prise αλάτι
80 gr ζάχαρη (ζάχαρη άχνη)
1 φακελάκι άρωμα βανιλίνης / εναλλακτικά: υγρό άρωμα, όσο θέλετε εσείς
1 αυγό (μέτριο μέγεθος)
150 gr κρύο βούτυρο

Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπολ. Σε μία κοιλότητα στη μέση βάζετε ζάχαρη, αλάτι, βούτυρο (σε κομματάκια). Προσθέστε το αυγό και το άρωμα και ζυμώνετε τα όλα μαζί.

Φτιάξτε μία μπάλα με τη ζύμη και αφήστε την περ. 1 ώρα στο ψυγείο μέσα σε μεμβράνη..

Ανοίξτε τη ζύμη στην αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας σε πάχος περ. 5mm και χρησιμοποιήστε τις μπισκοτοσφραγίδες. Κατόπιν κόβετε τη ζύμη με το κατάλληλο στρογγυλό φορμάκι της Westmark. (Γίνεται και αντίστροφα: πρώτα κόβετε και μετά σφραγίζετε)

Σε περ. 160 - 170°C φούρνο ανακυκλοφορίας αέρα τα ψήνετε επί περ. 10 - 12 λεπτά.

RU

Рецепт печенья с декором

Ингредиенты:

300 г муки
1 ч.л. без горки разрыхлителя
1 щепотка соли
80 г сахара (сахарной пудры)
1 пакетик ванилина / или жидкий ароматизатор по вкусу
1 яйцо (размер M)
150 г холодного сливочного масла

В миске смешать муку с разрыхлителем. В середине сделать ямку. Добавить в нее сахар, соль, масло (кусочками), яйцо и ароматизатор, вымесить тесто.

Сформировать из теста шар, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник.

На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной ок. 5 мм и штампом выдавить печенья. Вырезать печенья подходящей круглой формочкой Westmark. (Или наоборот – вырезать печенья, а потом украсить при помощи штампа).

Выпекать при температуре прил. 160 - 170°C с циркуляцией, на среднем уровне прил. 10 – 12 минут.



WESTMARK

KEKSSTEMPEL-SET, 6-TLG. BISCUIT STAMP SET, 6-PCS

3035 2260

WESTMARK QUALITY

DE

Rezept für Kekse mit Dekorprägung



Zutaten:

300 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz
80 g Zucker (Puderzucker)
1 Tütchen Vanille-Aroma / alternativ: Flüssigaroma nach Belieben
1 Ei (Größe M)
150 g kalte Butter

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker, Salz, Butter (in Stücken), Ei und Aroma in die Mulde geben und alles zügig zu einem Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 h eingepackt in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen und mit Plätzchenstempel bearbeiten. Anschließend mit dem passenden runden Westmark Ausstechring ausstechen. (Anders herum geht es auch. Erst Ausstechen und dann Stempeln.)

Bei ca. 160 - 170°C Umluft, auf mittlerer Schiene, ca. 10 – 12 Minuten backen.

GB

Recipe for biscuits with motifs

Ingredients:

300 g Flour
1 level tsp Baking powder
1 pinch Salt
80 g Sugar (powdered sugar)
1 packet Vanilla aroma / alternatively: Liquid aroma, as preferred
1 egg (size M)
150 g Cold butter

Mix the flour with the baking powder and place into a bowl. Create a well in the centre and add the sugar, salt, butter (in pieces), egg and aroma into the well before rapidly kneading everything to a dough.

Shape the dough to a ball and allow it to rest in the fridge, packed in cling film, for approx. 1 h.

Roll the dough out approx. 5mm thick on a floured worktop and process using the biscuit stamps. Subsequently, cut out using the matching round Westmark cutter. (The other way round, first cutting out and then stamping, also works.)

Bake at approx. 160 - 170°C fan, on the centre shelf for approx. 10 – 12 minutes.

FR

Recettes de biscuits avec motifs de décoration

Ingrédients:

300 g de farine
1 cuillère à café pleine de levure chimique
1 pincée de sel
80 g de sucre (sucre en poudre)
1 sachet d'arôme de vanille / ou : en liquide, selon vos préférences
1 œuf (taille M)
150 g de beurre froid

Mélangez la farine avec la levure chimique puis versez le mélange dans un bol. Formez un creux au milieu. Versez dans le creux le sucre, le sel, le beurre (en morceaux), l'œuf et l'arôme puis malaxez énergiquement le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Formez une boule avec la pâte puis laissez-la reposer env. 1 h au réfrigérateur enveloppée d'un film étirable.

Étalez la pâte au rouleau à une épaisseur d'env. 5 mm sur un plan de travail fariné puis appliquez le tampon à biscuits. Découpez ensuite avec l'emporte-pièce rond Westmark adéquat. (Vous pouvez également découper dans un premier temps puis appliquer le tampon.)

Faites cuire à env. 160 - 170 °C à chaleur tournante sur les rails du milieu pendant env. 10 - 12 minutes.

NL

Recept voor koekjes met decorstempel

Ingrediënten:

300 g meel
1 gladgestreken eetlepel bakpoeder
1 snufje zout
80 g suiker (poedersuiker)
1 zakje vanille-aroma / alternatief: vloeibaar aroma naar smaak
1 ei (medium)
150 g koude boter

Meel met bakpoeder vermengen en in een kom doen. In het midden een kuiltje maken. Suiker, zout, boter (in stukjes), ei en aroma in dat kuiltje doen en alles snel tot deeg kneden.

Deeg tot een bal vormen en ca. 1 uur ingepakt in plastic folie in de koelkast laten liggen.

Deeg op een met meel bestrooid werkoppervlak ca. 5mm dik uitrollen en bewerken met de koekjesstempel. Vervolgens met de passende ronde Westmark-vormpjes uitsteken. (andersom - eerst uitsteken en dan stempelen gaat ook.)

Bij ca. 160 - 170°C luchtcirculatie, op de middelste bakplaat, ca. 10 – 12 minuten bakken.

IT

Ricetta per biscotti con stampigliatura decorativa

Ingredienti:

300 g farina
1 cucchiaino raso lievito in polvere
1 pizzico sale
80 g zucchero (zucchero a velo)
1 bustina aroma di vaniglia / in alternativa aroma liquido a piacere
1 uovo (misura M)
150 g burro freddo

Mischiare la farina con il lievito in polvere, versare in una ciotola e disporre a fontana. Mettere nella fontana zucchero, sale, burro (in pezzi), uovo e aroma e impastare il tutto velocemente. Con l'impasto formare una sfera, avvolgerla con pellicola trasparente e lasciare riposare per ca. 1 ora in frigorifero.

Stendere uno strato di impasto di ca. 5 mm su una superficie di lavoro infarinata e lavorare con il timbro per biscotti. Ritagliare poi con gli stampi rotondi Westmark adatti. (È anche possibile invertire il procedimento – prima ritagliare e poi timbrare.)

Infornare sulla guida media e cuocere a ca. 160 - 170°C nel forno a convezione per ca. 10 – 12 minuti.



RO

Rețetă pentru biscuiți cu decor imprimat

Ingrediente:

300 g de făină
1 linguriță rasă de praf de copt
1 priză de sare de bucătărie
80 g de zahăr (zahăr pudră)
1 plic de aromă de vanilie / alternativ: arome lichide după gust
1 ou (mărimea M)
150 g de unt rece

Făina se va amesteca cu praful de copt și se va pune într-un castron potrivit. Se va practica o adâncitură în mijlocul amestecului. Zahărul, sarea de bucătărie, untul (tăiat în bucăți), oul și aroma se vor pune în adâncitura respectivă, iar apoi se va frământa repede amestecul până la obținerea unui aluat omogen.

Aluatul se va aduce în forma unei sfere care va fi ambalată în folie de prospețime și se va lăsa să se odihnească astfel timp de aproximativ 1 oră în frigider.

Pe o planșetă pe care se va fi presărat în prealabil făină, aluatul se va întinde cu sucitorul până ce formează un strat uniform de aproximativ 5 mm grosime, după care se vor imprima cu ștampila decorațiile dorite. În continuare cu forma rotundă de decupat marca Westmark vor decupați biscuiții. (Este posibil să se procedeze și invers, adică să se decupeze mai întâi biscuiții și să se imprime după aceea cu ștampila decorurile.)

Biscuiții se vor coace în regim cu convecție la 160 - 170°C timp de aproximativ 10-12 minute.



Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de



3028785-218

5 Jahre Garantie
years guarantee

