

# WESTMARK

## GEBÄCKPRESSE | COOKIE PRESS



**WESTMARK QUALITY**

## Bedienungsanleitung:

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile sorgfältig spülen. Die Formscheiben und Dekorationstüllen sind spülmaschinengeeignet.

1. Die Aufsätze am Edelstahlzylinder sind per Drehverschluss befestigt und durch einfaches Drehen zu lösen.



2. Die Kappe auf der Zahnstange kann zur gründlichen Reinigung leicht abgezogen und wieder aufgesetzt werden.
3. Um die Zahnstange hochzuziehen, vorne auf den Metallknopf drücken.

**Tip:** unsere Rezepte empfehlen, ein Backblech mit Backpapier auszulegen. Gelegentlich haften die zu Plätzchen geformten Teigportionen jedoch nicht so gut auf dem Papier. Dann sollten Sie das Blech einfach ohne Backpapier – leicht gefettet – verwenden. Wichtig: das Blech sollte kühl sein.

Unser Rezept-Team ist immer etwas ‚zucker-reduziert‘ unterwegs. Sollten Sie die Plätzchen lieber deutlich süßer mögen, so können Sie gern weitere 10 - 20 g Zucker zu den Rezepten hinzugeben.

Sollte der Teig zu weich sein, dann geben Sie ihn für 1 h in den Kühlschrank.

## Rezepte

### Marzipanplätzchen

Zutaten:

- 150 g Margarine
- 80 g Zucker
- 200 g Mehl
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 mittelgroßes Ei

Zubereitung:

Marzipanrohmasse etwas zerkleinern, mit Zucker, Ei, Margarine und Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen.

Teig in die Gebäckpresse einfüllen und Kekse auf einem kühlen mit Backpapier ausgelegten Backblech formen.

Backtemperatur: 180 ° C (nicht vorgeheizt) / Backzeit: ca. 20 - 25 min

### **Lieblingskekse**

Zutaten:

175 g Margarine

60 g Joghurt

80 g Zucker

2 Pck Vanillezucker

1 TL Backpulver

240 g Mehl

Etwas Sahne zum Bestreichen der Kekse

Zum Verzieren: z.B. Vollmilchkuvertüre oder Zuckerguss

Zubereitung:

Margarine, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl hinzufügen. Formscheibe für die Gebäckpresse auswählen und schöne Kekse auf einem kühlen, mit Backpapier ausgelegtem Backblech formen.

Mit einem Backpinsel etwas Sahne über die fertig-geformten Plätzchen geben.

Blech auf der niedrigsten Einschubleiste in den Ofen schieben.

Backtemperatur: 180° C

Backzeit: ca. 12 – 15 min

### **Zartes Spritzgebäck**

Zutaten:

150 g Butter (weich)

80 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

1 Eiweiß

200 g Mehl

Zum Verzieren: Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und das Eiweiß (ungeschlagen) hinzufügen. Alles kräftig verrühren. Mehl nach und nach unterrühren.

Den geschmeidigen Teig in die Gebäckspitze füllen und entweder, schöne große Tupfen, Ringe oder Streifen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben.

Backtemperatur: ca. 180 ° C (vorgeheizt)

Backzeit: ca. 12 – 15 min

## Churros

Zutaten:

70 g Butter

¼ l Wasser

1 Prise Salz

4 Eier

1 TL Weinbrand

200 g Mehl

Zum Frittieren: Öl

Zum Verzieren: Puderzucker & Vanillezucker, Kuvertüre

Zubereitung:

Butter, Wasser und Salz unter Rühren in einem Topf aufkochen. Den Topf von der Platte ziehen. Das Mehl in einer Portion hinzugeben und kräftig verrühren. Danach wieder auf die Flamme stellen und bei mittlerer Hitze den Teig solange rühren, bis er sich vom Topf löst und glatt und geschmeidig ist.

Teig etwas abkühlen lassen. Dann in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät nun nach und nach die Eier untermischen. Den Weinbrand hinzufügen.

Den Teig in die Gebäckpresse füllen und ca. 12 – 15 cm lange Teigstränge auf Backpapier spritzen.

Öl in einer Fritteuse erhitzen und die Teigstränge goldbraun ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm z.B. mit einer Mischung aus Puder- und Vanillezucker servieren.

**Westmark wünscht: Guten Appetit!**

GB

### Instructions for use:

Wash all components thoroughly before first use. The cutter templates and piping nozzles are dishwasher safe.

- 1) The attachments for the stainless steel cylinder are secured by bayonet fitting and are unfastened with a simple twist.
- 2) The cap on the toothed rack can be easily removed for thorough cleaning and reat-



tached.

3) To lift the toothed rack, push forward on the metal button.

Hint: For all our recipes, we recommend lining a baking tray with greaseproof paper. Sometimes the cut-outs of dough do not stick to the paper very well. In this case you should simply use a lightly greased baking tray without the greaseproof paper. Important: The baking tray should be cool.

Our collection of recipes is always „reduced-sugar“. If you prefer the biscuits to be significantly sweeter, add a further 10-20g sugar to the quantity given in the recipe. If the dough is too soft, put it in the fridge for 1 hour.

## Recipes

### Marzipan Biscuits

Ingredients:

150 g Margarine

80 g Sugar

200 g Flour

200 g Marzipan Paste

1 Medium Egg

Method:

Mix the chopped up marzipan paste with the sugar, egg, margarine and flour using the dough hook of the electric mixer.

Fill the Cookie Press with the dough, and form the biscuits on a cool baking tray lined with greaseproof paper.

Oven temperature: 180°C (not preheated) Baking time: approx. 20-25 min

### Favourite Biscuits

Ingredients:

175 g Margarine

60 g Yoghurt

80 g Sugar

2 Packets Vanilla Sugar

1 tsp Baking Powder

200 g Flour

Some cream to glaze the biscuits

For decoration: e.g. whole milk couverture chocolate or icing

Method:

Knead the margarine, yoghurt, sugar, vanilla sugar, flour and baking powder into a smooth dough. If the dough is too soft, add some more flour.

Choose the cutter template for the Cookie Press and form beautiful biscuits on a cool baking tray lined with greaseproof paper.

Brush some cream on the ready-formed biscuits with a pastry brush. Place the baking tray on the lowest shelf in the oven.

Oven temperature: 180° C / Baking time: approx. 12-15 min

## Melt-in-your-mouth Shortbread Biscuits

Ingredients:

150 g Butter (softened)

80 g Sugar

1 Packet Vanilla Sugar

1 Egg White

200 g Flour

For decoration: Whole milk or dark couverture chocolate

Method:

Mix the butter, sugar, vanilla sugar and the unbeaten egg white with the electric mixer until light and fluffy. Mix everything well. Gradually mix in the flour.

Fill the Piping Gun with the smooth dough and either pipe big beautiful spots, rings or stripes on the baking tray lined with greaseproof paper.

Oven temperature: approx. 180°C (preheated)

Baking time: approx. 12-15 min

## Churros

Ingredients:

70 g Butter

$\frac{1}{4}$  l Water

A pinch of salt

4 Eggs

1 tsp Brandy

200 g Flour

For frying: Oil

For decoration: Icing sugar & vanilla sugar, couverture chocolate

Method:

In a saucepan, bring the butter, water and salt to the boil, whilst stirring continuously. Take the pan off the hob. Add all the flour at once and stir vigorously. Then, put it back on the hob, and stir the dough on a medium heat until it comes away from the sides of the saucepan and is smooth and supple.

Let the dough cool. Then, place in a mixing bowl. Gradually stir in the eggs with the electric mixer. Add the brandy.

Fill the Cookie Press with the dough and pipe strands of dough around 12-15 cm long on greaseproof paper.

Heat oil in a deep fryer and fry the dough strands until golden brown and drain on kitchen paper. Whilst still warm, serve with a mixture of icing and vanilla sugar (serving suggestion).

**Westmark wishes you: Bon appetit!**

## Notice d'utilisation

Nettoyer soigneusement toutes les pièces avant utilisation. Les moules et les embouts de décoration peuvent être passés au lave-vaisselle.

1) Les embouts sur le cylindre en inox sont fixés par fermeture à baïonnette et peuvent être retirés tout simplement en les tournant.



2) Le capuchon sur la pince à crémaillère peut être facilement retiré pour être nettoyé puis remis en place.

3) Pour soulever la crémaillère, appuyer devant sur le bouton en métal.

Remarque : nos recettes recommandent de recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé. Cependant, les portions de pâte formées pour les petits gâteaux n'adhèrent pas toujours bien sur le papier. Dans ce cas, il faut utiliser la plaque de four sans papier sulfurisé - et la graisser légèrement. Important : la plaque doit être froide.

Conseil : Notre équipe réalisant les recettes veillent toujours à minimiser les sucres. Cependant, si vous souhaitez que vos petits gâteaux soient un peu plus sucrés, vous pouvez ajouter 10-20 g de sucre aux recettes.

Si la pâte est trop molle, réservez-la pendant 1 h au réfrigérateur.

## Recettes

### Petits gâteaux à la pâte d'amande

Ingrédients :

150 g de margarine

80 g de sucre

200 g de farine

200 g de pâte d'amande

1 œuf moyen

Préparation :

Broyer un peu la masse de pâte d'amande, mélanger avec le sucre, l'œuf, la margarine et la farine avec le crochet pétrisseur du batteur électrique.

Sélectionner le moule pour la presse à gâteaux. Par exemple : .....

Remplir la pâte dans la presse à gâteaux et former des petits gâteaux sur une plaque de four froide recouverte de papier sulfurisé.

Température de cuisson : 180° (non préchauffé) / Durée de cuisson : env. 20-25 min

## Mes petits gâteaux préférés

Ingrédients :

175 g de margarine

60 g de yaourt

80 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

1 cuillère à café de levure chimique

240 g de farine

Un peu de crème pour recouvrir les petits gâteaux

Pour le décor : chocolat au lait pâtissier ou glaçage au sucre

la préparation :

Pétrir la margarine, le yaourt, le sucre, le sucre vanillé, la farine et la levure chimique à la main pour former une pâte lisse. Si la pâte est trop molle, ajouter encore un peu de farine. Choisir le moule pour la presse et former des petits gâteaux sur une plaque de four froide recouverte de papier sulfurisé.

Recouvrir les petits gâteaux formés d'un peu de crème avec un pinceau. Placer la plaque dans le niveau le plus bas du four.

Température de cuisson : 180° C

Durée de cuisson : env. 12 - 15 min

## Spritz tendres

Ingrédients :

150 g de beurre (mou)

80 g de sucre

1 sachets de sucre vanillé

1 blanc d'œuf

200 g de farine

Pour le décor : chocolat pâtissier au lait ou noir

La préparation :

Battre le beurre au batteur électrique pour le faire mousser, ajouter le sucre, le sucre vanillé et le blanc d'œuf (non battu). Battre énergiquement. Incorporer la farine petit à petit.

Remplir la pâte lisse dans la seringue et placer des petits, des anneaux ou des bandes sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Température de cuisson : env. 180°C (préchauffé)

Durée de cuisson : env. 12 - 15 min



## Churros

Ingrédients :

70 g de beurre

¼ l d'eau

1 pincée de sel

4 œufs

1 cuillère à café de cognac

200 g de farine

Pour frire : Huile

Pour le décor : Sucre glace & sucre vanillé, glaçage

la préparation :

Faire bouillir le beurre, l'eau et le sel dans une casserole en remuant régulièrement. Retirer la casserole du feu. Ajouter la farine et mélanger énergiquement. Ensuite, remettre sur le feu et mélanger la pâte à feu moyen jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole et qu'elle soit lisse.

Laisser la pâte refroidir. Placer ensuite dans un saladier. Incorporer peu à peu les œufs avec le batteur électrique. Ajouter le cognac.

Remplir la pâte dans la presse et former des bandes de pâte d'env. 12-15 cm de longueur sur du papier sulfurisé.

Faire chauffer l'huile dans une friteuse et faire dorer les bandes de pâte, les égoutter sur du papier absorbant et servir chaud avec un mélange de sucre glace et de sucre vanillé.

**Westmark vous souhaite : Bon appétit!**

NL

### Handleiding:

Alle delen zorgvuldig afspoelen voor je ze voor het eerst gebruikt. De vormschijven en de spuitmondjes voor de decoratie kunnen gewoon in de afwasmachine.

1)De voorzetstukken bij de cilinder van edelstaal zijn bevestigd door middel van een bajonetluiting en kunnen worden losgemaakt door even te draaien.



2)Om de heugel grondig schoon te maken kan de afdekking ervan makkelijk worden afgenomen en weer worden opgezet.

3)Druk om de heugel omhoog te trekken even op de metalen knop aan de voorkant.

Tip: in onze recepten wordt aangeraden om het bakblik te bekleden met bakpapier. Maar soms blijven de tot koekjes gevormde deegporties niet zo goed op dat papier liggen.

Gebruik het bakblik dan liever licht ingevet maar zonder bakpapier. Belangrijk is wel dat het bakblik koel is.

Ons receptteam is altijd wat aan de ‚wat-minder-suiker‘ kant. Als u de voorkeur geeft aan koekjes die toch wat zoeter zijn kunt u gewoon nog eens 10 – 20 g suiker aan de recepten toevoegen.

Mocht het deeg te zacht zijn, zet het dan een uurtje in de koelkast.

## Recepten

### Marsepeinkoekjes

Ingrediënten:

150 g margarine

80 g suiker

200 g meel

200 g marsepein

1 middelgroot ei

Bereiden:

De marsepein in kleinere stukjes verdelen en met suiker, ei, margarine en meel vermengen met behulp van de kneedhaken van de mixer.

Deeg in die koekjespers doen en de koekjes vormen op een koel, met bakpapier bekleed bakblik.

Baktemperatuur: 180 ° C (niet voorverwarmd) / Oventijd: ca. 20 - 25 min

### Lievalingskoekjes

Ingrediënten:

175 g margarine

60 g yoghurt

80 g suiker

2 pakjes vanillesuiker

1 TL bakpoeder

240 g meel

Wat slagroom om de koekjes mee te bestrijken

Om te versieren met b.v. couverture van volle melkchocolade of suikerglazuur

Bereiden:

Margarine, yoghurt, suiker, vanillesuiker, meel en bakpoeder met de hand tot een soepel deeg kneden. Mocht het deeg nog te zacht zijn, dan nog wat meel toevoegen.

Vormschijf voor de koekjespers kiezen en mooie koekjes maken op een koel, met bakpapier bekleed bakblik.

Met een bakpenseel wat slagroom over de afgewerkte koekjes doen. Het bakblik op de onderste bakplaat in de oven schuiven.

Baktemperatuur: 180° C / Oventijd: ca. 12 – 15 min

### **Lekker spritsgebak**

Ingrediënten:

150 g boter (zacht)

80 g suiker

1 pakje vanillesuiker

1 eiwit

200 g meel

Om te versieren: couverture van pure of volle melkchocolade

Bereiden:

De boter met de mixer tot schuim kloppen, suiker, vanillesuiker en het (niet geslagen) eiwit toevoegen. Alles krachtig met elkaar vermengen. Het meel er in porties aan toevoegen.

Het soepele deeg in de gebakspuit doen en er mooie grote rondjes, reepjes of ringen op het met bakpapier beklede bakblik van maken.

Baktemperatuur: ca. 180 ° C (voorverwarmd) / Oventijd: ca. 12 – 15 min

### **Churro's**

Ingrediënten:

70 g boter

¼ l water

1 snufje zout

4 eieren

1 theelepel brandewijn

200 g meel

Om te frituren: olie

Om te versieren: poedersuiker & vanillesuiker, couverture

Bereiden:

Boter, water en zout in een pan laten opkoken en daarbij blijven roeren. De pan van het vuur nemen. Het meel in een portie toevoegen en krachtig omroeren. Daarna weer op het vuur zetten en bij gemiddelde hitte het deeg zolang roeren tot het losraakt van de pan en glad en soepel is.

Het deeg wat laten afkoelen, dan in een kom doen. Vervolgens de eieren eraan toevoegen met behulp van de handmixer. De brandewijn eraan toevoegen.

Het deeg in de koekjespers doen en ca. 12 – 15 cm lange deegstrengen op bakpapier spuiten.

Olie verhitten in een friteuse en de deegstrengen goudbruin afbakken, op keukenpapier laten uitlekken en nog warm opdienen - bijvoorbeeld met een mengsel van poeder- en vanillesuiker.

**Westmark wenst u heerlijk genieten van deze lekkernijen toe!**

### Istruzioni per l'uso:

Prima dell'uso iniziale, lavare con cura tutte le parti. Le trafile e i beccucci possono essere lavati in lavastoviglie.

1) Gli attacchi sul cilindro in acciaio inox sono fissati con chiusura a baionetta e possono essere sbloccati con una semplice rotazione.



2) Il cappuccio sull'asta dentata può essere tolto e riapplicato facilmente per una pulizia accurata.

3) Per sollevare l'asta dentata premere il pomello metallico frontale.

Consiglio: nelle nostre ricette consigliamo di mettere carta da forno sulla teglia per dolci. Le porzioni di impasto che formano i dolcetti a volte non aderiscono correttamente alla carta. Allora si dovrebbe usare la teglia – leggermente ingrassata – senza carta da forno. Importante: la teglia dovrebbe essere fredda.

Il nostro team addetto alle ricette tende sempre a ridurre il contenuto di zucchero. Se si preferissero biscotti più dolci, aggiungere semplicemente 10 – 20 g di zucchero alle ricette. Se l'impasto fosse troppo morbido, farlo riposare in frigorifero per 1 h.

## Ricette

### Biscotti di marzapane

Ingredienti:

150 g di margarina

80 g di zucchero

200 g di farina

200 g di pasta di mandorle

1 uovo di media grandezza

Preparazione:

Sminuzzare leggermente la pasta di mandorle, aggiungere zucchero, uovo, margarina e farina e lavorare con i ganci da impasto dello sbattitore elettrico.

Mettere l'impasto nella sparabiscotti, realizzare i biscotti e adagiarli su una teglia per dolci fredda coperta con carta da forno.

Temperatura di cottura: 180 °C (non preriscaldato) / Tempo di cottura: ca. 20 - 25 min.

## **Biscotti preferiti**

Ingredienti:

175 g di margarina

60 g di yogurt

80 g di zucchero

2 bustine di zucchero vanigliato

1 cucchiaino di lievito in polvere

240 g di farina

Un po' di panna da spalmare sui biscotti

Per decorare: p.es. glassa di cioccolato o di zucchero

Preparazione:

Unire margarina, yogurt, zucchero, zucchero vanigliato, farina e lievito in polvere e lavorare con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo. Se l'impasto fosse troppo morbido, aggiungere un po' di farina.

Scegliere la trafila per la sparabiscotti, realizzare i biscotti e adagiarli su una teglia per dolci fredda coperta con carta da forno.

Con un pennello da pasticceria spalmare sui biscotti un po' di panna. Infornare la teglia sulla guida più bassa.

Temperatura di cottura: 180° C

Tempo di cottura: ca. 12 – 15 min.

## **Delicati frollini**

Ingredienti:

150 g di burro (morbido)

80 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

1 bianco d'uovo

200 g di farina

Per decorare: glassa di cioccolato al latte o fondente

Preparazione:

Con lo sbattitore elettrico lavorare il burro fino a renderlo spumoso, aggiungere zucchero, zucchero vanigliato e il bianco d'uovo. Mescolare energicamente il tutto e aggiungere man mano la farina.

Mettere l'impasto morbido nella sparabiscotti, realizzare biscotti a forma di grandi ciuffetti, anelli o strisce e adagiarli sulla teglia per dolci coperta con carta da forno.

Temperatura di cottura: ca. 180 ° C (preriscaldato)

Tempo di cottura: ca. 12 – 15 min.

## Churros

Ingredienti:

70 g di burro

¼ l d'acqua

1 pizzico di sale

4 uova

1 cucchiaino di acquavite

200 g di farina

Per friggere: olio

Per decorare: zucchero a velo & zucchero vanigliato, glassa

Preparazione:

In una pentola, mescolando portare a ebollizione burro, acqua e sale. Togliere la pentola dal piano di cottura. Aggiungere tutta la farina e mescolare energicamente. Mettere di nuovo la pentola sul piano di cottura e mescolare l'impasto a calore medio fino a quando si stacca dalla pentola e assume un aspetto liscio e omogeneo.

Lasciare raffreddare leggermente l'impasto, poi versarlo in una ciotola. Aggiungere man mano le uova mescolando con lo sbattitore elettrico. Infine aggiungere l'acquavite.

Mettere l'impasto nella sparabiscotti, formare strisce della lunghezza di 12 – 15 cm e adagiarle sulla carta da forno.

Riscaldare olio in una friggitrice e friggere le strisce di impasto fino a quando assumono un colore dorato, adagiarle su carta cucina per eliminare l'olio in eccesso e servire ancora calde p.es. con un mix di zucchero a velo e zucchero vanigliato.

**La Westmark augura: Buon appetito!**

RO

**Instrucțiuni de utilizare:**

Înainte de prima folosire, toate componentele trebuie să fie spălate temeinic. Atât discurile pentru formarea de biscuiți și fursecuri cât și vârfurile de ornare se pot curăți în orice mașină automată de spălat veselă.

1) Toate elementele care se pot atașa la cilindrul din oțel inoxidabil se fixează printr-un



sistem de fixare rapidă de tip baionetă și se desprind de pe cilindru prin simpla lor rotire.

2) În vederea curățirii temeinice, capacul se poate scoate cu ușurință de pe cremalieră și apoi remonta la fel de ușor.

3) Pentru a se putea trage cremaliera în sus, este necesar să se apese pe butonul metalic care se află în partea din față.

Sfat: În cadrul rețetelor noastre se recomandă în general să se căptușească tavă pe care urmează să fie copti biscuiții cu o coală de hârtie de copt. În unele cazuri însă se poate întâmpla ca biscuiții sau fursecurile formate cu presa să nu adere prea bine pe suprafața hârtiei de copt. În aceste cazuri folosiți tava fără să o căptușiți cu hârtie de copt, după ce o veți fi uns ușor cu grăsime. Important: Tava folosită trebuie să fie rece.

Echipa care elaborează rețetele noastre se străduiește întotdeauna să reducă pe cât posibil cantitatea de zahăr folosită. În cazul în care dumneavoastră preferați însă biscuiții și fursecurile mai dulci, puteți să adăugați 10-20 de grame de zahăr în plus față de cantitatea indicată în rețetă.

În cazul în care coca preparată va fi prea moale, introduceți-o timp de 1 oră în frigider.

## Rețete

### Fursecuri cu marțipan

Ingrediente:

150 g margarină

80 g zahăr

200 g făină

200 g masă brută de marțipan

1 ou de mărime mijlocie

Modul de preparare:

Se va mărunți puțin masa brută de marțipan și se va frământa apoi împreună cu zahărul, cu oul, cu margarina și cu făina, folosind pentru aceasta cârligele pentru aluat ale unui mixer obișnuit de bucătărie.

Introduceți masa de cocă în presă și formați biscuiți sau fursecuri pe o tavă rece, tapetată în prealabil cu hârtie de copt.

Temperatura de coacere: 180 ° C (fără preîncălzirea cuptorului)

Timpul de coacere: aproximativ 20 - 25 min

### Biscuiții preferați

Ingrediente:

175 g margarină

60 g iaurt

80 g zahăr

2 pachetele zahăr vanilat

1 linguriță praf de copt

240 g făină

Puțină frișcă pentru ungerea suprafeței biscuiților

Pentru decorare: de ex. cuvertură de ciocolată integrală cu lapte sau glazură de zahăr

Modul de preparare:

Margarina, iaurtul, zahărul, zahărul vanilat, făina și praful de copt se amestecă și apoi se frământă cu mâna până ce se obține o cocă maleabilă. În cazul în care coca iese prea moale, se mai poate adăuga puțină făină.

Alegeți discul potrivit de format biscuiți, introduceți coca în presă și formați din ea biscuiții pe o tavă rece, tapetată în prealabil cu hârtie de copt.

Cu ajutorul unei pensule de patiserie potrivite ungeți apoi biscuiții gata formați cu puțină frișcă. Așezați tava pe șina cea mai de jos a cuptorului.

Temperatura de coacere: 180° C / Timpul de coacere: aproximativ 12 - 15 min

### **Biscuiți sprituți fragezi**

Ingrediente:

150 g unt (moale)

80 g zahăr

1 pachetel zahăr vanilat

1 albuș de ou

200 g făină

Pentru decorare: Cuvertură de ciocolată integrală cu lapte sau cuvertură de ciocolată amăruie

Modul de preparare:

Untul se va bate cu mixerul până ce deveni spumă, după care se vor adăuga zahărul, zahărul vanilat și albușul (nebătut spumă în prealabil). Toate ingredientele se vor amesteca până ce se obține omogenizarea lor completă. Se va adăuga treptat făina, mestecând continuu.

Coca maleabilă astfel obținută se va introduce în presa de format biscuiți și fursecuri, depunându-se cu ajutorul acesteia sub formă de discuri, de inele sau de benzi mari și frumoase pe tava căptușită în prealabil cu hârtie de copt.

Temperatura de coacere: aproximativ 180° C (în cuptorul preîncălzit)

Timpul de coacere: aproximativ 12 - 15 min

### **Gogoși spanioli Churros**

Ingrediente:

70 g unt

¼ l apă

1 priză sare de bucătărie

4 ouă

1 linguriță de vinars

200 g făină

Pentru prăjire: ulei

Pentru decorare: zahăr pudră și zahăr vanilat, cuvertură



Modul de preparare:

Untul, apa și sarea de bucătărie se vor fierbe împreună într-o oală, mestecându-se continuu. Se va trage apoi oala de pe plită. Se va adăuga dintr-o dată întreaga cantitate de făină, mestecându-se foarte bine și intens mai departe. Apoi oala se va reazeza pe plită și se va continua fierberea la temperatură medie și cu amestecarea continuă, până ce coca se va dezlipi de pe pereții oalei și va deveni omogenă și maleabilă.

În continuare oala se va scoate de pe plită iar coca va fi lăsată să se răcească puțin. Coca răcită se va introduce apoi într-un bol de frământat. În continuare se vor incorpora cu mixerul ouăle în mod treptat. Se va adăuga vinul ars.

Coca se va introduce în presa de format biscuiți și fursecuri și cu aceasta se vor aplica benzile de compoziție cu o lungime de 12-15 cm pe o hârtie de copt.

Într-o friteuză potrivită se va încinge uleiul, în care se vor prăji apoi benzile de cocă până ce vor deveni aurii, după care se vor așeza pentru scurgerea surplusului de ulei pe foi de crep de bucătărie și se vor servi cât încă mai sunt calde, acoperite cu un amestec format de exemplu din zahăr pudră și zahăr vanilat.

**Firma Westmark vă urează: Poftă bună!**

ES

### Instrucciones de uso

Lavar bien todas las piezas antes de emplearlas por primera vez. Los discos de moldeado y las boquillas de decoración pueden lavarse en el lavavajillas.

1) Las piezas del cilindro de acero fino se encuentran sujetas gracias a un cierre de bayoneta y pueden soltarse simplemente girando.



2) La pata de la barra dentada puede retirarse y volver a colocarse fácilmente a fin de que pueda lavarse más a fondo.

3) Para retirar hacia arriba la barra dentada ha de presionarse hacia delante el botón de metal

Sugerencia: para nuestras recetas recomendamos cubrir con papel de hornear la placa del horno. A veces las porciones de masa hechas con las formas para las pastas no se adhieren tan bien al papel. En estos casos debe emplear la chapa del horno simplemente, sin papel de hornear y levemente engrasada. Inportante: la chapa debe estar fría.

Nuestro equipo responsable de las recetas ha preferido reducir la porción de azúcar. Si desea Usted que sus pastas sean considerablemente más dulces, puede añadir a las recetas de 10 a 20 gramos de azúcar.

## Recetas

### Pastas al mazapán

Ingredientes:

150 gramos de margarina

80 gramos de azúcar

200 gramos de harina

200 gramos de masa cruda de mazapán

Un huevo de tamaño mediano

Preparación:

Trocear algo la masa no procesada de mazapán mezclar con el azúcar, el huevo, la margarina y la harina sirviéndose de la pieza de amasar de la batidora manual.

Seleccionar el disco de moldeado para la pistola pastelera. Por ejemplo: .....

Llenar la pistola pastelera con masa y formar las pastas sobre una placa de horno fría y cubierta con papel de hornear.

Temperatura para el horneado: 180 ° C (no calentado previamente)

Duración del horneado: aproximadamente de 20 a 25 minutos.

### Pastas preferidas

Ingredientes:

175 gramos de margarina

60 gramos de yogur

80 gramos de azúcar

2 paquetitos de azúcar a la vainilla

Una cucharadita de agente de cocción o de hornear

240 gramos de harina

Algo de nata para untar las pastas con ella

Para decorar: por ejemplo chocolate con leche para coberturas o glaseado de azúcar

Preparación:

Formar amasando a mano una dúctil masa con la margarina, el yogur, el azúcar, el azúcar a la vainilla, la harina y el agente de hornear. Caso que la masa quede demasiado blanda, añadir un poco de harina.

Seleccionar el disco de moldeado para la pistola pastelera y formar bonitas pastas sobre una placa de horno fría y recubierta con papel de hornear.

Con un pincel pastelero untar un poco de nata sobre las pastas ya formadas. Colocar la placa del horno en el nivel más bajo del horno mismo.

Temperatura para el horneado: 180° C

Duración de horneado: aproximadamente de 12 a 15 minutos.

## **Delicadas pastas de manga (o pistola) pastelera**

Ingredientes:

150 gramos de mantequilla (blanda)

80 gramos de azúcar

Un paquetito de azúcar a la vainilla

Una clara de huevo

200 gramos de harina

Para decorar: chocolate con o sin leche para coberturas

Preparación:

Batir la mantequilla con la batidora manual hasta que haga espuma; añadir el azúcar, el azúcar a la vainilla y la clara de huevo (sin haberla batido). Remover todo enérgicamente.

Añadir la harina poco a poco.

Sirviéndose de la pistola pastelera llena de la dúctil masa se hacen sobre la placa de horno cubierta de papel de hornear bonitos montículos, anillos o tiras.

Temperatura para el horneado: aproximadamente 180 ° C (previamente calentado)

Duración del horneado: aproximadamente de 12 a 15 minutos.

## **Churros**

Ingredientes:

70 gramos de mantequilla

¼ litro de agua

Una pizca de sal

4 huevos

Una cucharadita de brandy

200 gramos de harina

Para freír: aceite

Para decorar: azúcar en polvo y azúcar a la vainilla, cacao para coberturas

Preparación:

La mantequilla, el agua y la sal se cuecen removiendo hasta hervir en una olla. La olla se retira del quemador. Se añade la harina en una sola porción y se remueve fuertemente. Después la masa se pone de nuevo al fuego, esta vez mediano, y se remueve durante tanto tiempo como sea necesario para que se desprenda de la olla y quede lisa y dúctil.

Dejar que la masa se enfríe un poco y colocar entonces en un cuenco para remover. Mezclar poco a poco los huevos sirviéndose para ello de la batidora manual. Añadir el brandy.

La masa se introduce en la pistola pastelera y sobre el papel de hornear se forman tiras de masa de una longitud aproximada de 12 a 15 cm.

Se calienta el aceite en una freidora y las tiras de masa se fríen durante tanto tiempo como sea necesario para que adquieran un color dorado oscuro, se colocan sobre paños de cocina de papel de modo que escurran bien y se sirven estando aún calientes, por ejemplo con una mezcla de azúcar en polvo y azúcar a la vainilla.

**¡Westmark les desea buen apetito!**

### Instruções de utilização:

Lavar bem todos os componentes antes da primeira utilização. Os discos de corte e os bicos de decoração podem ser lavados na máquina.

- 1) Os acessórios no cilindro em aço inoxidável são fixados com um fecho de baioneta e são removidos com facilidade, bastando rodar.
- 2) Para efeitos de limpeza, é possível remover e voltar a colocar a tampa da barra dentada.



- 3) Premir o botão metálico frontal para puxar a barra dentada para cima.

Sugestão: nas nossas receitas sugere-se que o tabuleiro seja forrado

com papel vegetal. Ocasionalmente, a massa dos biscoitos não adere bem ao papel; nessas situações, deve ser colocada diretamente sobre o tabuleiro, ligeiramente untado, sem papel vegetal. Importante: o tabuleiro deve estar frio.

A nossa equipa de receitas gosta de coisas menos doces. Se gostar dos seus biscoitos mais doces, pode adicionar mais 10 – 20 g de açúcar às receitas.

Se a massa estiver muito mole, coloque-a no frigorífico durante 1 hora.

### Receitas

#### Biscoitos de maçaçã

Ingredientes:

150 g de margarina

80 g de açúcar

200 g de farinha

200 g de massa de maçaçã

1 ovo de tamanho médio

Preparação:

Cortar a massa de maçaçã em pedaços e, com as varas de amassar da batedeira elétrica, misturar com o açúcar, o ovo, a margarina e a farinha.

Escolher o disco de corte da prensa de biscoitos. Por exemplo: .....

Encher a prensa com a massa e formar biscoitos sobre um tabuleiro frio, forrado com papel vegetal.

Temperatura de cozedura: 180 °C (sem pré-aquecimento)

Tempo de cozedura: aprox. 20 - 25 min

### **Biscoitos favoritos**

Ingredientes:

175 g de margarina

60 g de iogurte

80 g de açúcar

2 emb. de açúcar baunilhado

1 colher de chá de fermento em pó

240 g de farinha

Um pouco de natas para pincelar os biscoitos

Para decorar: por exemplo chocolate de leite ou cobertura glacé

Preparação:

Com a mão, misturar a margarina, o açúcar, o açúcar baunilhado, a farinha e o fermento em pó até se formar uma massa homogénea. Se a massa ficar demasiado mole juntar mais um pouco de farinha.

Escolher o disco de corte da prensa de biscoitos e formar biscoitos sobre um tabuleiro frio, forrado com papel vegetal.

Pincelar os biscoitos com um pouco de natas. Colocar o tabuleiro na calha mais baixa do forno.

Temperatura de cozedura: 180 °C

Tempo de cozedura: aprox. 12 - 15 min

### **Biscoitos finos**

Ingredientes:

150 g de manteiga (amolecida)

80 g de açúcar

1 emb. de açúcar baunilhado

1 clara

200 g de farinha

Para decorar: chocolate de leite ou chocolate negro

Preparação:

Bater a manteiga com a batedeira elétrica até formar espuma, e juntar o açúcar, o açúcar baunilhado e a clara (não batida). Misturar tudo muito bem. Gradualmente, incorporar a farinha.

Encher a prensa com a massa e formar montinhos, anéis ou tiras sobre o tabuleiro, forrado com papel vegetal.

Temperatura de cozedura: aprox. 180 °C (com pré-aquecimento)

Tempo de cozedura: aprox. 12 - 15 min

## Churros

Ingredientes:

70 g de manteiga

¼ L de água

1 pitada de sal

4 ovos

1 colher de chá de aguardente

200 g de farinha

Para fritar: óleo

Para decorar: açúcar em pó e açúcar baunilhado, chocolate

Preparação:

Num tacho, deixar que a manteiga, a água e o sal levistem fervura, mexendo. Remover o tacho do lume. Juntar a farinha de uma só vez e misturar energicamente. Voltar a colocar o tacho ao lume e, com lume médio, mexer a massa até esta se começar a soltar do tacho, com um aspeto liso e sedoso.

Deixar a massa arrefecer um pouco e, em seguida, colocá-la numa taça. Com a batedeira elétrica, incorporar os ovos, um de cada vez. Juntar a aguardente.

Colocar a massa na prensa e formar tiras de massa com aprox. 12 – 15 cm de comprimentos sobre papel vegetal.

Aquecer o óleo na fritadeira e fritar as tiras de massa até ficarem douradas, pousá-las sobre papel de cozinha e, por exemplo, servir com uma mistura de açúcar em pó e açúcar baunilhado.

**A Westmark deseja bom apetite!**

CZ

### Návod k použití:

Před prvním použitím opláchněte pečlivě všechny díly. Tvarovací kotouče a dekorální trychtýřky je možné omýt v myčce.

1) Násady na válci ze šlechtěné oceli jsou upevněné bajonetovým uzávěrem a je možné je uvolnit jednoduchým otočením.



2) Křítku na ozubené tyči je možné pro důkladné vyčištění lehce stáhnout a opět nasadit.

3) Pro vytažení ozubené tyče stiskněte vpředu kovový knoflík.

Tip: V našich receptech je mnohdy doporučeno vyložit plech pečicím papírem. Příležitostně na něm ale nedrží porce těsta tak dobře. V takovém případě použijte jednoduše plech bez pečicího papíru – pouze lehce namazaný tukem. Důležité: plech musí být chladný. Naše recepty používají vždy poněkud méně cukru. Pokud máte cukroví raději výrazně sladké, můžete přidat do těsta dalších 10 – 20 g cukru. Pokud by bylo těsto příliš měkké, dejte ho na hodinu do ledničky.

## Recepty

### Marcipánové pečivo

Přísady:

150 g margarínu

80 g cukru

200 g mouky

200 g marcipánové hmoty

1 středně velké vejce

Příprava:

Marcipánovou hmotu nakrájejte na kousky a zpracujte ji ručním hnětačem s cukrem, vejcem, margarínem a moukou.

Vyberte tvarovací kotouč pro lis. Příklad: .....

Těsto naplňte do lisu a vytvarujte pečivo na chladný plech vyložený pečicím papírem.

Teplota pečení: 180° C (nepřehřátá)

Doba pečení: cca 20 – 55 min

### Oblíbené sušenky

Přísady:

175 g margarínu

60 g jogurtu

80 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

1 lžička prášku na pečení

240 g mouky

trochu šlehačky k potřetí sušenek

Na ozdobení: např. mléčnou nebo cukrovou polevu

Příprava:

Margarín, jogurt, cukr, vanilkový cukr, mouku a prášek na pečení zpracujte ručně na vláčné těsto. Pokud by bylo těsto příliš měkké, přidejte ještě trochu mouky.

Vyberte tvarovací kotouč pro lis a vytvarujte pěkné pečivo na chladný plech vyložený pečicím papírem.

Použijte štětec na pečení a potřete šlehačkou vytvarované pečivo. Vsuňte plech na nejnižší místo v troubě.

Teplota pečení: 180° C / Doba pečení: cca 12 – 15 min

## Jemné stříkané pečivo

Přísady:

150 g másla (měkké)

80 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

1 bílek

200 g mouky

Na ozdobení: mléčnou nebo hořkou čokoládovou polevu

Příprava:

Máslo ušlehejte ručním šlehačem do pěny, přidejte cukr, vanilkový cukr a bílek (nešlehaný). Vše důkladně promíchejte. Přimíchávejte postupně mouku.

Vláčné těsto naplňte do lisu a vytvarujte hezké kulaté sušenky, kroužky nebo pásy na plech vyložený pečicím papírem.

Teplota pečení: cca 180 ° C (předehřáto)

Doba pečení: cca 12 – 15 min

## Churros (španělské koblihy)

Přísady:

70 g másla

¼ l vody

1 špetka soli

4 vejce

1 lžička koňaku

200 g mouky

Na fritování: Olej

Na ozdobení: Práškový cukr & vanilkový cukr, poleva

Příprava:

Máslo, vodu a sůl za stálého míchání uveďte do varu. Sundejte hrnec z plotny. Přidejte mouku a dobře promíchejte. Pak opět postavte na plotnu a při mírném teple míchejte těsto tak dlouho, až se oddělí od hrnce a je hladké a vláčné.

Nechte těsto lehce vychladnout. Pak ho dejte do mísy na hnětení. Míchejte ručním hnětačem a vmíchejte postupně vejce. Přidejte koňak.

Těsto naplňte do lisu a vytlačte cca 12 – 15 cm dlouhé pásy těsta na pečicí papír.

Zahřejte olej ve fritéze a osmažte proužky těsta do zlatova, nechte je okapat na papírové kuchyňské utěrce, ještě teplé je posypte např. směsí práškového a vanilkového cukru a podávejte.

**Westmark Vám přeje: Dobrou chuť!**



### Οδηγίες χρήσης:

Πριν την πρώτη χρήση να πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα. Τα δισκάκια και οι μύτες διακόσμησης πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- 1) Τα εξαρτήματα στερεώνονται στο κύλινδρο από ανοξείδωτο χάλυβα με σύστημα μπαγιονέτ και αφαιρούνται με απλή στροφή.
- 2) Τα πώμα στην οδοντωτή ράβδο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί καλά και μετά να



επανατοποθετηθεί.

- 3) Για να τραβήξετε προς τα επάνω την οδοντωτή ράβδο, πιέστε μπροστά το μεταλλικό κουμπί.

Συμβουλή: Στις συνταγές μας συνιστούμε να απλώσετε χαρτί φούρνου πάνω

στο ταψί. Μερικές φορές η ζύμη για τα βουτήματα δεν κολλάει καλά στο χαρτί αυτό. Στην περίπτωση αυτή θα ήταν καλύτερο να μη χρησιμοποιήσετε το χαρτί, αλλά να βάλετε τα βουτήματα σε ένα ελαφρά λαδωμένο ταψί. Προσοχή: το ταψί να είναι κρύο.

Οι συνεργάτες μας που επιμελούνται τις συνταγές χρησιμοποιούν μόνο λίγη ζάχαρη. Εάν προτιμάτε τα κουλουράκια πιο γλυκά, μπορείτε ευχαρίστως να προσθέσετε 10-20 γραμμάρια ζάχαρη στις συνταγές αυτές.

Εάν η ζύμη είναι πολύ μαλακιά, βάλτε την επί 1 ώρα στο ψυγείο.

### Συνταγές

#### Κουλουράκια από αμυγδαλόψυχα

Υλικά:

- 150 γρ. μαργαρίνη
- 80 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. αλεύρι
- 200 γρ. αμυγδαλόψυχα
- 1 μέτριο αυγό

Εκτέλεση:

Τεμαχίζετε λίγο την αμυγδαλόψυχα, την ανακατεύετε με ζάχαρη, αυγό και αλεύρι με το μίξερ του χεριού. Γεμίζετε τη ζύμη στην πρέσα για τα κουλουράκια και φτιάχνετε βουτήματα πάνω σε ένα δροσερό ταψί με χαρτί για το φούρνο.

Θερμοκρασία ψησίματος 180 ° C (χωρίς προθέρμανση) / Διάρκεια ψησίματος: περ. 20 - 25

λεπτά

Τα αγαπημένα βουτήματα

Υλικά:

- 175 γρ. μαργαρίνη
- 60 γρ. γιασούρτι
- 80 γρ. ζάχαρη

2 φακελάκια βανιλίνη

1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ

240 γρ. αλεύρι

Λίγη κρέμα γάλακτος για να αλείψετε τα βουτήματα

Για τη διακόσμηση: π.χ. κουβερτούρα γάλακτος ή ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση:

Ζυμώνετε τη μαργαρίνη, το γιοούρτι, τη ζάχαρη, τη βανιλίνη, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ με το χέρι μέχρι να γίνει η ζύμη λεία και ομοιόμορφη. Εάν η ζύμη είναι πολύ αραιή, προσθέτετε λίγο αλεύρι.

Διαλέγετε το διακάκι για την βουτηματοπρέσα και φτιάχνετε βουτήματα πάνω σε ένα δροσερό ταψί με χαρτί για το φούρνο.

Με πινέλο ζαχαροπλαστικής αλείψετε λίγη κρέμα γάλακτος στα προετοιμασμένα βουτήματα.

Βάζετε το ταψί στη χαμηλότερη θέση στο φούρνο.

Θερμοκρασία ψησίματος: 180° C

Διάρκεια ψησίματος: περ. 12 – 15 λεπτά

Μαλακά βουτήματα τύπου Spritzgebäck

Υλικά:

150 γρ. βούτυρο (μαλακό)

80 γρ. ζάχαρη

1 φακελάκι βανιλίνη

1 ασπράδι αυγού

200 γρ. αλεύρι

Για τη διακόσμηση: κουβερτούρα γάλακτος ή υγείας

Εκτέλεση:

Με το μίξερ χειριού αναμιγνύετε το βούτυρο μέχρι να αφρίσει και προσθέτετε ζάχαρη βανιλίνη και το ασπράδι (να μην είναι κτυπημένο). Τα ανακατεύετε δυνατά όλα μαζί. Προσθέτετε το ασπράδι (χωρίς να είναι κτυπημένο). Τα ανακατεύετε καλά όλα μαζί. Προσθέστε αργά-αργά το αλεύρι.

Βάζετε τη λεία ζύμη στο κορνέ και φτιάξτε πάνω στο ταψί με το στρωμένο χαρτί του φούρνου είτε όμορφες βούλες, είτε δακτυλίδια είτε λωρίδες.

Θερμοκρασία ψησίματος: περ. 180 ° C (προσεκτικά)

Διάρκεια ψησίματος: περ. 12 – 15 δευτ.

Churros

Υλικά:

70 γρ. βούτυρο

¼ λ. νερό

1 πρέζα αλάτι

4 αυγά

1 κουταλάκι κονιάκ

200 γρ. αλεύρι

Για το τηγάνισμα: λάδι

Για τη διακόσμηση: ζάχαρη άχνη και βανιλίνη, κουβερτούρα

Εκτέλεση:

Βράζετε το βούτυρο, το νερό και το αλάτι, ανακατεύοντάς τα σε μία κατσαρόλα. Βγάζετε την

καθαρόρα από τη φωτιά. Προσθέτετε όλο το αλεύρι και το ανακατεύετε δυνατά. Κατόπιν βάζετε την καθαρόρα πάλι στη φωτιά και ανακατεύετε τη ζύμη σε μέτρια θερμοκρασία μέχρι να μην κολλάει πια στην καθαρόρα και να είναι λεία και ελαστική.

Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει. Κατόπιν τη βάζετε σε ένα μπολ. Με το μίξερ του χεριού ανακατεύετε σιγά-σιγά τα αυγά. Προσθέτετε το κονιάκ.

Γεμίζετε τη ζύμη στην πρέσα για τα βουτήματα και πιέζετε στο χαρτί του φούρνου κομμάτια μήκους περ. 12 - 15 εκ..

Θερμαίνετε λάδι σε μία φριτέζα και τηγανίζετε τα κομμάτια της ζύμης μέχρι να ροδοκοκκινίσουν, τα βάζετε σε χαρτί κουζίνας για να στάξει το λάδι και τα σερβίρετε, ακόμη ζεστά, π.χ. με ένα μίγμα από ζάχαρη άχνη και βανιλίνη.

Η Westmark σας εύχεται: Καλή όρεξη!

RU

Руководство по эксплуатации:эксплуатации:

Следует тщательно промыть все части перед первым применением. Насадки и плоские формы подходят для посудомоечных машин.

1) Насадки прикреплены к цилиндру из высококачественной стали при помощи штыкового соединения, они снимаются простым поворотом.

2) Крышка на зубчатой рейке легко снимается и снова надевается после чистки.



3) Чтобы вынуть зубчатую рейку, необходимо нажать на металлическую кнопку впереди.

Совет: пользуясь нашими рецептами, застилайте противень бумагой для выпечки. Иногда тесто, выложенное в форме печенья, растекается по бумаге. В этом случае следует смазать противень - без бумаги - жиром.

Важно: противень должен быть холодным.

Наши специалисты по рецептам слегка «экономят» на сахаре. Поэтому если вы любите печенье сладким, то добавляйте к нашим рецептам на 10 – 20 г сахара больше.

Если тесто получилось слишком жидким, поставьте его на 1 ч в холодильник.

Рецепты

Марципановое печенье

Ингредиенты:

150 г маргарина

80 г сахара

200 г муки

200 г марципановой массы

1 среднее яйцо

Приготовление:

Слегка размельчить марципановую массу, добавить сахар, яйцо, маргарин и муку, затем перемешать лопаткой ручного миксера.

Положить тесто в пресс для выпечки и выдавить печенье на холодный противень, выложенный бумагой для выпечки.

Температура выпекания: 180 ° С (без предварительного нагрева)

Время выпекания: прибл. 20 - 25 мин

Печенье «Любимое»

Ингредиенты:

175 г маргарина

60 г йогурта

80 г сахара

2 пакетика ванильного сахара

1 чайная ложка пекарского порошка (разрыхлителя)

240 г муки

Немного сливок для смазывания печенья

Для украшения: напр., глазурь из молочного шоколада или сахарная глазурь

Приготовление:

Замесить рукой мягкое тесто из маргарина, йогурта, сахара, ванильного сахара, муки и пекарского порошка. Если тесто получается слишком мягким, добавьте немного муки.

Выбрать плоскую форму прессы для выпечки и выложить красивое печенье на холодный противень, застеленный бумагой для выпечки.

Слегка смазать печенье сливками при помощи кулинарной кисточки. Вставить противень почти на дно духовки.

Температура выпекания: 180° С

Время выпекания: прибл. 12 – 15 мин

Нежное песочное печенье

Ингредиенты:

150 г масла (мягкого)

80 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 белок

200 г муки

Для украшения: глазурь из молочного или горького шоколада

Приготовление:

Тщательно взбить масло ручным миксером, добавить сахар, ванильный сахар и белок (не взбитый). Всё тщательно перемешать. Постепенно добавлять муку.

Положить мягкое тесто в шприц для выпечки и выложить на застеленном бумагой для выпечки противне капли, кольца или полоски.

Температура выпекания: прибл. 180 ° С (предварительный прогрев)

Время выпекания: прибл. 12 – 15 мин

Чурросы

Ингредиенты:

70 г масла

¼ л воды

1 щепотка соли

4 яйца

1 столовая ложка коньяка

200 г муки

Для фритирования: подсолнечное масло

Для украшения: сахарная пудра и ванильный сахар, глазурь

Приготовление:

Масло, воду и соль вскипятить в кастрюле, постоянно помешивая. Снять кастрюлю с плиты. Добавить все количество муки и тщательно перемешать. Затем снова поставить на плиту на средний огонь и подогрывать, постоянно помешивая, пока гладкое и мягкое тесто не будет отделяться от кастрюли.

Слегка охладить тесто. Затем переложить в новую миску. Добавляя в тесто по одному яйцу, взбивать ручным миксером. Добавить коньяк.

Положить тесто в пресс для выпечки и выложить на бумагу для выпечки полоски длиной 12 – 15 см.

Подогреть масло во фритюрнице и поджарить полоски до светло-коричневого состояния, выложить на кухонные салфетки и дать впитаться маслу, посыпать в теплом состоянии сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Westmark желает вам приятного аппетита!

PL

## Instrukcja obsługi:

Przed pierwszym użyciem dokładnie wypłucz wszystkie części. Dyski w kształcie i pierścienie dekoracyjne można myć w zmywarce.

1. Sprzęt na cylindrze ze stali nierdzewnej jest zapinany na blokadę obrotową i można go zwolnić, po prostu obracając go.



2. Nasadkę na stełazu można łatwo zdjąć i założyć w celu dokładnego czyszczenia.
3. Aby podnieść stełaz, naciśnij metalowy przycisk z przodu.

**Wskazówka:** nasze przepisy zalecają wyłożenie papierem do pieczenia blachy. Czasami jednak części ciasta uformowane w ciasteczka nie przylegają tak dobrze do papieru. Wtedy można użyć tacy bez papieru, ale lekko nasmarowany tłuszczem.

Ważne: blacha powinna być zimna.

Nasz zespół przepisów zawsze pracuje z niewielką ilością cukru. Jeśli wolisz, aby ciastka były znacznie słodsze, możesz dodać kolejne 10-20 g cukru do przepisów.

Jeśli ciasto jest zbyt miękkie, włóż je do lodówki na 1 godzinę.

## Przepisy

### Ciastka Marcepanowe

Składniki:

150 g margaryny

80 g cukru

200 g mąki

200 g surowego marcepanu

1 średniej wielkości jajko

przygotowanie:

Posiekaj trochę surowej mieszanki marcepanu, wymieszaj ją z cukrem, jajkiem, margaryną i mąką za pomocą zagniatających ręcznych mikserów.

Wlej ciasto do prasy do ciasta i uformuj ciasteczka na chłodnej blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Temperatura pieczenia: 180 ° C (nie podgrzana) / czas pieczenia: ok. 20–25 min

### Ulubione ciasteczka

Składniki:

175 g margaryny

60 g jogurtu

80 g cukru

2 opakowania cukru waniliowego

1 łyżeczka proszku do pieczenia

240 g mąki

Trochę śmietany do smarowania herbatników.

Do dekoracji: np. Couverture z pełnego mleka lub lukier.

Przygotowanie:

Ręcznie ubij margarynę, jogurt, cukier, cukier waniliowy, mąkę i proszek do pieczenia na gładkie ciasto. Jeśli ciasto jest zbyt miękkie, dodaj trochę mąki. Wybierz odpowiedni kształt dla prasy do ciasta i ułóż piękne ciasteczka na chłodnej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Za pomocą pędzla do ciasta polej śmietaną ciasteczka. Umieść blachę na najniższej półce w piekarniku. Temperatura pieczenia: 180 ° C. Czas pieczenia: ok. 12–15 min

### **Delikatne kruche ciasteczka**

Składniki:

150 g masła (miękkiego)

80 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

1 białko jajka

200 g mąki

Do dekoracji: czekolada mleczna lub ciemna czekolada.

Przygotowanie:

Wymieszaj masło mikserem ręcznym, aż uzyskasz pianę, cukier, cukier waniliowy i dodaj białka (nieubite). Wymieszaj wszystko energicznie. Stopniowo wmieszaj mąkę. Wlej gładkie ciasto do strzykawki do ciasta i połóż ładne duże plamki, pierścienie lub paski na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Temperatura pieczenia: ok. 180 ° C (podgrzana). Czas pieczenia: ok. 12–15 min.

### **Churros**

Składniki:

70 g masła

¼ l wody

1 szczypta soli

4 jajka

1 łyżeczka brandy

200 g mąki

Do smażenia: olej

Do dekoracji: cukier puder i cukier waniliowy, czekolada

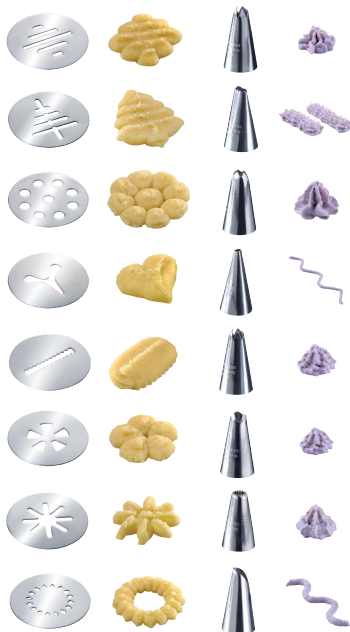
Przygotowanie:

W trakcie mieszania zagotuj masło, wodę i sól w garnku. Zdejmij garnek z kuchenki. Dodaj mąkę w jednej porcji i dobrze wymieszaj. Następnie postaw z powrotem na kuchence i mieszaj ciasto na średnim ogniu, aż rozpuści się w garnku i będzie gładkie. Niech ciasto trochę ostygnie. Następnie włóż do naczynia miksującego. Użyj miksera ręcznego, aby stopniowo wmieszać jajka. Dodaj brandy. Wlać ciasto do prasy do ciasta i posypać pasmami ciasta o długości około 12–15 cm na papierze do pieczenia. Rozgrzej olej w głębokiej frytkownicy i upiecz pasma ciasta na złoty kolor, spuść na papier kuchenny i jeszcze ciepłe, np. podawaj z mieszanką cukru pudru i wanilii.

**Westmark życzy: Smacznego!**

# WESTMARK

## GEBÄCKPRESSE | COOKIE PRESS



3027531-208

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

[www.westmark.de](http://www.westmark.de)



**5** Jahre Garantie  
years guarantee