

tescoma[®]

Art: 630895

Delicia

Cookie cutting sheet for sticks

Vykrajovací forma na tyčinky

Ausstechform für Stangen

Moule découpoir pour les bâtonnets

Stampo tagliabiscotti per bastoncini

Lámina cortapastas para bastones

Tabuleiro corta massas para palitos

Forma do wykrawania paluszków

Vykrajovacia forma na tyčinky

Форма для палочек



Ⓐ Excellent for making sticks easily and quickly; cuts out up to 26 sticks at once. Suitable for Phyllo pastry and curd dough. Made of excellent resistant plastic. Do not wash in dishwasher. 3-year warranty.

Ⓒ Vynikající pro snadnou a rychlou přípravu tyčinek, vykrojí najednou až 26 kousků. Vhodné pro listové i tvarohové těsto. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, nemyjte v myčce. 3 roky záruka.

Ⓓ Hervorragend für leichte und schnelle Zubereitung von Stangen, es wird zugleich bis zu den 26 Stücken ausgestochen. Für Blätter- sowie Quarkteig geeignet. Aus erstklassigem robustem Kunststoff hergestellt, nicht spülmaschinengeeignet. 3 Jahre Garantie.

Ⓕ Excellent pour la préparation facile et rapide des bâtonnets, découpe jusqu'à 26 pièces en même temps. Convient aussi bien pour la pâte feuilletée que pour la pâte au fromage frais. Fabriqué en plastique résistant de première qualité, ne pas nettoyer au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

Ⓖ Ideale per preparare velocemente bastoncini dolci o salati; taglia fino a 26 bastoncini per volta. Adatto per preparare dolcetti di pasta fillo e biscotti di pasta frolla. Prodotto in plastica resistente di ottima qualità. Non lavare in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

Ⓗ Excelente para preparar bastones fácil y rápidamente; corta hasta 26 bastones de una vez. Adecuado para masa filo y masa de cuajada. Fabricado de excelente plástico resistente. No lavar en lavavajillas. Garantía de 3 años.

Ⓙ Excelente para de forma fácil e rápida fazer palitos. Corta até 26 palitos de uma só vez. Adequado para massa Phyllo e massa de requeijão. Fabricado em plástico resistente de excelente qualidade. Não pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Ⓚ Doskonała do łatwego i szybkiego przygotowania paluszków. Za jednym razem można wykroić aż 26 sztuk. Odpowiednia do ciasta francuskiego oraz serowego. Forma została wykonana z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku. Nie należy myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

Ⓛ Vynikajúca pre ľahkú a rýchlu prípravu tyčinek, vykrojí naraz až 26 kúskov. Vhodná na listkové a tvarohové cesto. Vyrobená z prvotriedneho odolného plastu, nevhodná do umývačky. 3 roky záruka.

Ⓜ Отлично подходит для быстрого и легкого приготовления палочек, одновременно можно вырезать 26 штук. Подходит для слоеного и творожного теста. Изготовлено из высококачественного прочного пластика, нельзя мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

🍷 Recipes

Cumin sticks

Dough for 2 sheets: 500 g Phyllo pastry, 2 eggs, cumin seeds

Curd sticks

Dough for 2 sheets: 250 g soft curd, 250 g plain flour, 250 g butter

Recipe: Make Phyllo pastry or curd dough, roll it into a thin square and transfer it to a baking sheet with a non-stick surface. Place the cookie cutting sheet on the dough, press down on it across the whole surface and cut out sticks. Remove the excess dough from the sides of the cookie cutting sheet and remove the cookie cutting sheet from the baking sheet.

Brush whisked egg on the cumin sticks, sprinkle with cumin and bake in the oven heated to 180 °C for about 15 minutes.

Bake curd sticks in the oven heated to 200 °C until golden brown. Sprinkle the baked curd sticks with icing sugar and vanilla sugar when they have cooled down.

🍷 Recepty

Kminové tyčinky

Těsto pro 2 formy: 500 g listového těsta, 2 vejce, celý kmín

Tvarohové tyčinky

Těsto pro 2 formy: 250 g měkkého tvarohu, 250 g hladké mouky, 250 g másla

Postup: Připravte listové nebo tvarohové těsto a rozválejte je na tenký plát, který přemístěte na pečicí plech s nepřílnavým povrchem. Na těsto položte vykrajovací formu, po celé ploše ji přitlačte a vykrojte tyčinky. Přebytné těsto z vnějších okrajů formy odstraňte a formu vyjměte z plechu.

Kminové tyčinky potřete rozšlehaným vejcem, posypte kminem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C cca 15 minut.

Tvarohové tyčinky pečte v troubě vyhřáté na 200 °C dozlatova, upečené a vychladlé tvarohové tyčinky poprašte moučkovým a vanilkovým cukrem.

🍷 Backrezepte

Kümmelstangen

Teig für 2 Backformen: 500 g Blätterteig, 2 Eier, Kümmel, ganz

Quarkstangen

Teig für 2 Backformen: 250 g Weichquark, 250 g glattes Mehl, 250 g Butter

Vorgehensweise: Blätter-, bzw. Quarkteig verarbeiten, dünn ausrollen, auf das Backblech mit Antihafbeschichtung legen. Auf die Teigplatte die Ausstechform setzen, über die ganze Fläche andrücken, Stangen ausstechen. Die Teigreste von den Außenrändern der Ausstechschablone entfernen, die Ausstechform vom Backblech heben.

Kümmelstangen mit verquirltem Ei bestreichen, mit Kümmel bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Quarkstangen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldbraun backen, gebackene und ausgekühlte Quarkstangen mit Puder- und Vanillezucker bestäuben.

🍷 Recettes

Bâtonnets au cumin

Pâte pour 2 moules : 500 g de pâte feuilletée, 2 œufs, cumin entier

Bâtonnets au fromage frais

Pâte pour 2 moules : 250 g de fromage frais, 250 g de farine fine, 250 g de beurre

Préparation : Préparer la pâte feuilletée ou au fromage frais, l'étaler en une fine feuille, la transférer sur un plat à four avec surface antiadhésive. Poser sur la pâte le moule découper, l'enfoncer sur toute sa surface et découper les bâtonnets. Enlever la pâte superflue des bords extérieurs et retirer le moule du plat à four.

Enduire les bâtonnets au cumin avec un œuf battu et faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant environ 15 minutes.

Faire cuire les bâtonnets au fromage frais au four préchauffé à 200 °C jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés, saupoudrer les bâtonnets au fromage frais, cuits et refroidis, avec du sucre glace et du sucre à la vanille.

🍷 Ricette

Bastoncini al cumino

Impasto per 2 teglie: 500 g di pasta fillo, 2 uova, semi di cumino

Bastoncini al formaggio

Impasto per 2 teglie: 250 g di formaggio morbido, 250 g di farina, 250 g di burro

Ricetta: Fare la pasta fillo o la pasta sfoglia al formaggio, arrotolare l'impasto su se stesso fino ad ottenere un sottile quadrato e trasferirlo in una teglia con rivestimento antiaderente. Posizionare lo stampo tagliabiscotti sull'impasto, premere in modo omogeneo su tutta la superficie e tagliare i bastoncini. Rimuovere l'impasto in eccesso dai lati dello stampo e rimuovere quest'ultimo dalla teglia.

Spennellare i bastoncini al cumino con dell'uovo sbattuto, spargere sopra i semi di cumino e cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti.

Cuocere in forno i bastoncini al formaggio a circa 200 °C fino a doratura. Spargere sopra dello zucchero a velo e dello zucchero vanigliato a fine cottura.

🍷 Recetas

Bastones de comino

Masa para 2 láminas: 500 g de masa filo, 2 huevos, comino en grano

Bastones de cuajada

Masa para 2 láminas: 250 g de cuajada suave, 250 g harina, 25 g de mantequilla

Receta: Preparar la masa filo o de cuajada, extender en una capa fina cuadrada y poner sobre una bandeja de horno con superficie antiadherente. Colocar la lámina cortapastas sobre la masa, presionar hacia abajo sobre toda la superficie y cortar los bastoncillos. Retirar los excesos de masa de los lados de la lámina cortapastas y quitar la lámina cortapastas de la bandeja de horno.

Pintar los bastones de comino con huevo batido, espolvorear cominos y hornear en el horno caliente a 180 °C durante unos 15 minutos.

Hornear los bastones de cuajada en el horno caliente a 200 °C hasta que estén dorados. Espolvorear los bastones de cuajada con azúcar glas y azúcar de vainilla cuando se hayan enfriado.

🍷 Receitas

Palitos de cominhos

Massa para 2 tabuleiros: 500 g massa Phyllo, 2 ovos, sementes de cominhos

Palitos de requeijão

Massa para 2 tabuleiros: 250 g requeijão mole, 250 g farinha, 250 g manteiga

Receita: Fazer a massa Phyllo ou a de requeijão, enrolar num quadrado fino e transferir para um tabuleiro de forno com superfície antiaderente. Colocar o tabuleiro corta massas em cima da massa e pressionar por toda a superfície e cortar os palitos. Retirar o excesso de massa dos lados e retirar o tabuleiro corta massas da assadeira.

Pincelar com ovo batido nos palitos de cominhos, polvilhar com cominhos e levar ao forno pré aquecido a 180 °C durante cerca de 15 minutos.

Levar os palitos de requeijão ao forno pré aquecido a 200 °C até dourarem. Depois de arrefecerem polvilhar com açúcar de pasteleiro e açúcar baunilhado.

🍷 Przepisy

Paluszki z kminkiem

Ciasto na 2 formy: 500 g ciasta francuskiego, 2 jajka, kminek

Paluszki serowe

Ciasto na 2 formy: 150 g miękkiego twarogu, 250 g mialkiej mąki, 150 g masła

Przygotowanie: Należy wymieszać składniki na ciasto francuskie lub serowe, rozwałkować je na cienki placek, a następnie przenieść go na blachę z nieprzywieralną powłoką. Na ciasto należy położyć formę do wykrawania, docisnąć ją na całej powierzchni i wykroić paluszki. Pozostałe na bokach ciasto należy usunąć i wyjąć formę z blachy.

Paluszki z kminkiem należy posmarować rozmaconym jajkiem, posypać kminkiem, a następnie piec w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez ok. 15 minut.

Paluszki serowe należy piec w piekarniku rozgrzanym do 200 °C na złoty kolor. Następnie upieczone i wystudzone paluszki serowe należy posypać cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym.

I Recepty

Rascové tyčinky

Cesto na 2 formy: 500 g lístkového cesta, 2 vajcia, celá rasca

Tvarohové tyčinky

Cesto na 2 formy: 250 g mäkkého tvarohu, 250 g hladkej múky, 250 g masla

Postup: Pripravte lístkové alebo tvarohové cesto a rozváľajte ho na tenký plát, ktorý premiestnite na plech na pečenie s neprilnavým povrchom. Na cesto položte formu na vykrajovanie, po celej ploche ju pritlačte a vykrojte tyčinky. Prebytočné cesto z vonkajších okrajov formy odstráňte a formu vyberte z plechu.

Rascové tyčinky potrite rozšľahaným vajcom, posypte rascou a pečte v rúre vyhriatej na 180 °C cca 15 minút.

Tvarohové tyčinky pečte v rúre vyhriatej na 200 °C dozlata, upečené a vychladnuté tvarohové tyčinky posypte práškovým a vanilkovým cukrom.

Р Рецепты

Тминные палочки

Тесто на 2 формы: 500 г слоеного теста, 2 яйца, семена тмина

Творожные палочки

Тесто на 2 формы: 250 г творога, 250 г муки, 250 г масла

Приготовление: Приготовьте листовое или творожное тесто и раскатайте тонкий лист, который переместите на противень с антипригарным покрытием. На тесто поместите форму, прижмите по всех поверхности и вырежьте палочки. Лишнее тесто с внешних краев формы уберите и форму выньте из противня.

Тминные палочки смажьте взбитым яйцом, посыпьте тмином и выпекайте в духовке при 180 °C около 15 минут.

Творожные палочки выпекайте в духовке при 200 °C до золотистого цвета, готовые и остывшие творожные палочки посыпьте сахарной пудрой и ванильным сахаром.



UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCO MA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



www.tescoma.com/video/630895

