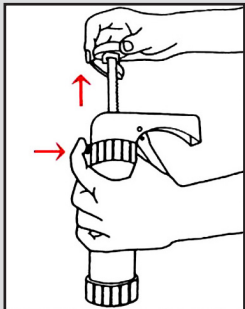


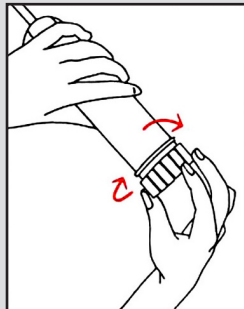
Presse à gâteaux Réf: MB2110

CONSEILS DE MISE EN MARCHÉ ET D'UTILISATION



Presser sur le dispositif de fermeture métallique (situé près de la base de la partie cylindrique de la presse) et tirer sur le bouton au sommet.

اضغط على زر الإغلاق المعدني (الموجود بالقرب من قاعدة الجزء الأسطواني) واسحب الكابس إلى الأعلى



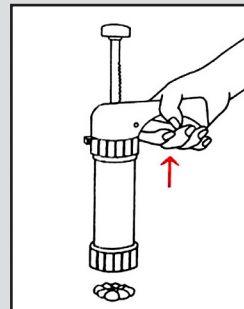
Dévisser l'anneau du bas pour insérer la pâte dans le cylindre.

قم بفك الحلقة السفلية لإدخال العجين في الأسطوانة



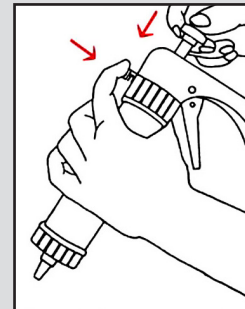
Placer la disquette du motif de biscuit désiré dans l'anneau avant de le revisser en place.

ضع طابع البسكويت المرغوب فيه في الحلقة قبل إعادة تثبيتها في مكانها



Pousser sur le seringue jusqu'à ce que le piston comprime la pâte. Il suffit de presser à fond une fois en gardant l'outil bien droit au dessus de la plaque à biscuits. Recommencer autant de fois selon besoin.

اضغط على المحقنة حتى يضغط المكبس على العجينة. اضغط جيداً مرة واحدة ، مع إبقاء مكبس الحلويات فوق صفيحة الفرن. كرر عدة مرات حسب عدد البسكويت المرغوب فيه



Pour glacer, suivre les mêmes directives (de 1 à 3). Utiliser une disquette de décoration avec anneau. Presser pour faire sortir le glaçage lentement tout en décorant.

للكراما ، اتبع نفس التعليمات 1) إلى 3). استخدم فوهة الكريما. اضغط ببطء. لتحرير الكريما أثناء التزيين

Recette pour biscuits

Ingrédients

1 et 1/2 tasse de beurre ou de margarine - 1 tasse de sucre - 1 oeuf - 2 c.s. de lait - 1 c.c. de vanille - 1/2 c.c. d'extrait d'amande - 4 tasses de farine - 1 c.c. de levure en poudre.

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger avec soin le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajouter l'oeuf, le lait, la vanille et l'extrait d'amande, puis battre.

Mélanger la farine et la levure, ajouter petit à petit au mélange crémeux tout en mélangeant pour obtenir une pâte lisse. Ne pas refroidir au réfrigérateur. Placer la pâte dans le seringue à biscuits et déposer les biscuits sur une plaque. Cuire à 180°C pendant 6 à 8 minutes.

وصفة البسكويت

المقادير

كوب ونصف من الزبدة أو الماركرين - كوب من السكر - بيضة واحدة - ملعقتان كبيرتان من الحليب - ملعقة صغيرة من الفانيليا - نصف ملعقة صغيرة من مستخلص اللوز - 4 أكواب دقيق - 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة

الطريقة

سخني الفرن على 180 درجة مئوية. اخلطي الزبدة والسكر حتى تحصل على كريمية. أضيفي البيض والحليب والفانيليا ومستخلص اللوز واخفقي

اخلطي الدقيق مع الخميرة ، ثم أضيفيه شيئاً فشيئاً إلى الخليط الكريمي للحصول على عجينة ناعمة. لا تبرد في الثالثة. ضعي العجينة في محقنة البسكويت وضعي البسكويت على صينية خبز. تُخبز على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 6 إلى 8 دقائق