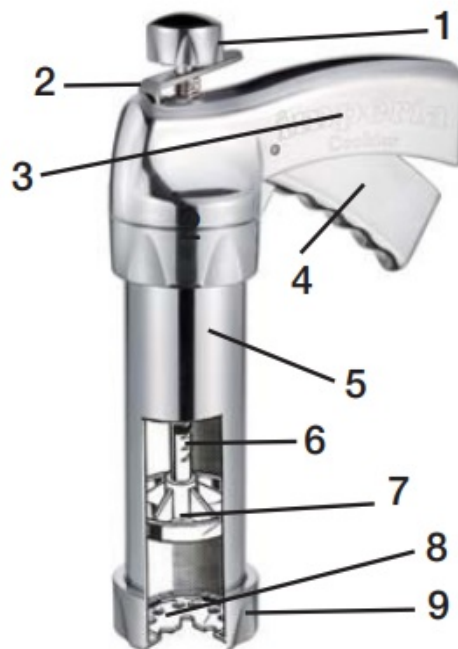


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ Imperia Sparabiscotti kekszinyomó

A KEKSZNYOMÓ RÉSZEI

- 1- Gomb
- 2- Rúdkioldó lemez
- 3- Fogantyú
- 4- Kinyomó ravasz
- 5- Henger
- 6- Kinyomó rúd
- 7- Kinyomó tárcsa
- 8- Formázó betét
- 9- Rögzítő gyűrű

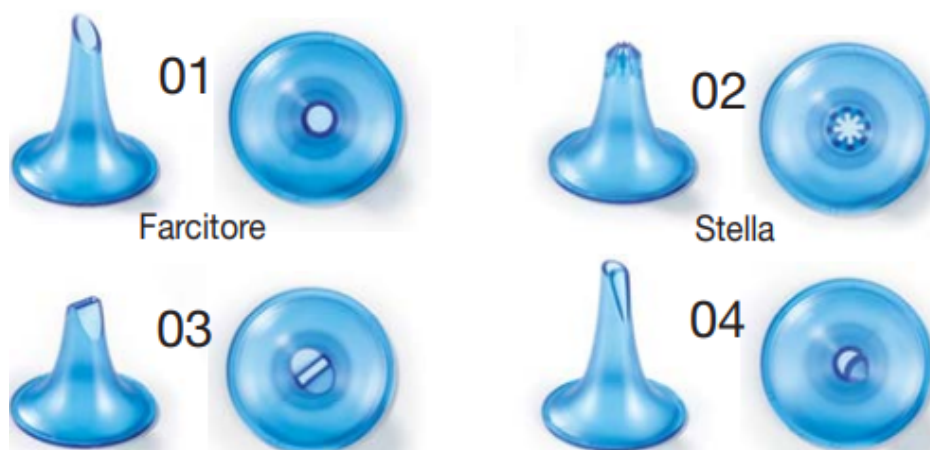


A első használat előtt javasoljuk, hogy mossa el az **Imperia Cookies®** kekszinyomó összes részét (a használati útmutató "Tisztítás és karbantartás" fejezetében leírtak szerint).

FORMÁZÓ KORONGOK ÉS KRÉM/FAGYLALT NYOMÓ FÚVÓKÁK

A présgéphez 14 féle formázó korong (különböző formájú kekszek és sütemények elkészítéséhez), és 4 krém/fagylalt nyomó fúvóka (díszítéshez) tartozik.





KEKSZ- ÉS SÜTEMÉNYKÉSZÍTÉS



1. Nyomja le finoman a rúdkioldó lemezt és húzza fel a kinyomó rudat a gomb segítségével.
2. Csavarja le a csózáró gyűrűt.
3. Helyezze a kész tésztát a hengerbe.
4. Válasszon egyet a 14 formázó korong közül, helyezze be a gyűrűbe és csavarja vissza a csózáró gyűrűt.
5. Ezután húzza meg a kinyomó ravaszt párszort, hogy a tészta összetömörödjön, majd törölje le a formázó korongot.
6. Helyezze a prést függőleges helyzetben, stabilan az előre kivajazott tepsire húzza meg a ravaszt, hogy tökéletes alakú kekszet, vagy süteményt kapjon. A folyamatot addig ismételje, amíg a tészta el nem fogy a hengerből.

Használjon:

-kivajazott tepsit

-sütőpapírral bélelt kivajazott tepsit (a kukoricalisztes kekszekhez)

A FORMÁZÓ KORONG IDEÁLIS HELYZETE, HA A KORONG A HOMORÚ FELÉVEL LEFELÉ ÁLL.

DÍSZÍTÉS ÉS TÖLTÉS

Válasszon egyet a 4 krém/fagylalt fúvóka közül és az előzőekben leírt 1-3 pontok szerint rögzítse a fúvókát a hengerhez.

Óvatosan húzza meg a ravaszt, és határozott mozdulattal kezdje el a díszítést.

SÜTÉS

Melegítsen elő egy statikus sütőt (nem légkeveréssel) körülbelül 180°C-ra.

Tegye a keksszel teli tepsit a sütőbe, és hagyja sülni körülbelül 20 percig.

Vegye ki a tepsit a sütőből és hagyja kihűlni. Vegye ki a kekszeket a tepsiből és díszítse őket saját fantáziája szerint.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A fogantyút (beleértve a kart, a gombot és a rudat) csak nedves ruhával tisztítsa. A henger, a formázó korongok enyhe mosószeres vízzel tisztíthatók (a termék tisztítása mosogatógépben tilos).

Hagyományos keksztészta recept

Kb. 50 keksz elkészítéséhez.

-500 gr. finom búzaliszt

-250 gr cukor

-250 gr puha vaj

-2 tojás sárgája és 1 egész tojás

-csipetnyi só

-1 kis csésze tej

- $\frac{2}{3}$ teáskanál kakaópor (opcionális)

Elkészítés:

Helyezze a lisztet egy tálba és keverje el a cukorral és a sóval.

Adja hozzá a két tojás sárgáját és az egész tojást és keverje össze a masszát.

Adja hozzá a a vaját (kis darabokra vágva) és a tejet majd gyúrja a tésztát addig, míg homogén masszává nem válik.

Tegye a tésztát 20-30 percre a hűtőbe.

Mandulás keksz

Kb. 50 keksz elkészítéséhez.

- 350 gr. finom búzaliszt
- 150 gr. mandulaliszt
- 250 gr. nádcukor
- 250 gr. puha vaj
- 2 tojássárgája és 1 egész tojás
- 1 csipet só
- 1 kis csésze tej
- Néhány csepp mandula esszenciát

Elkészítés:

Helyezze a lisztet egy tálba és keverje el a cukorral és a sóval.

Adja hozzá a két tojás sárgáját és az egész tojást és keverje össze a masszát.

Adja hozzá a a vaját (kis darabokra vágva) és a tejet majd gyúrja a tésztát addig, míg homogén masszává nem válik.

Tegye a tésztát 20-30 percre a hűtőbe.

Kukoricalisztes keksz

Kb. 50 keksz elkészítéséhez.

- 150 gr. kukoricaliszt (kiváló minőségű)
- 250 gr. finom búzaliszt
- 130 gr. cukor
- 250 gr. puha vaj
- 1 tojássárgája és 1 egész tojás
- 1 csipet só
- 1 tasak vanillin
- 1 citrom (héja lereszelve)

Elkészítés:

Tegye bele a kukoricalisztet, a finom búzalisztet, a vanillint, egy csipet sót és a cukrot egy tálba. Az egészet keverje össze, adja hozzá a vaját (kis darabokra vágva) és reszelje bele a citrom héját. Jól keverje össze, hogy az összes hozzávaló összekeveredjen. Adja hozzá a tojássárgáját és az egész tojást, és jól dolgozza össze, amíg tészta krémes, puha és homogén nem lesz.

Habcsók

4 személyre.

4 tojás fehérje

320 gr porcukor

1 csipet só

Elkészítés:

A tojásfehérjét egy csipet sóval verje kemény habbá. Keverés közben fokozatosan adja hozzá a cukrot, amíg puha, habot nem kap. A habot helyezze a hengerbe és a 2 számú (csillagalakú) formázó korong segítségével nyomjon habcsókokat egy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Sütés:

Melegítse elő a sütőt, tegyük bele a habcsókokat, és állítsa a kapcsolót a legalacsonyabb pozícióba. A habcsókokat 100°C-on süsse kb. 2 órán keresztül kissé nyitott sütőajtó mellett. Ha megsültek nyitott sütőajtó mellett hagyjuk őket kihűlni.

A tojás hab megfelelő állagának ellenőrzésére vegyen ki a tálból egy kis mennyiségű habot, a habnak egy szálat kell formáznia mely önmagába visszakunkorodik.