

recipes / recepty
ricette / recetas
receitas / Kochrezepte
recettes / przepisy
recepty / рецепты



en **To prepare cookies:** Prepare round homemade cookies with original motifs using dough rolled out into 3–4 mm thick sheets, following the instructions for cookie stamps DELÍCIA. Contact your Tescoma retailer for cookie stamps DELÍCIA and spare cookie cups DELÍCIA.

Butter cookies

Ingredients for 70 cookies: 450 g medium ground flour, 160 g icing sugar, 150 g butter, 2 large eggs, 1 pack vanilla sugar, lemon peel

Alternatives for butter cookies: For **coconut cookies**, add 120 g grated coconut to the dough, for **lemon cookies** add lemon peel from 3 lemons and 7 tablespoons of lemon juice, for **cocoa cookies** add 17 g cocoa, for **vanilla cookies** 70 g vanilla sugar, for **almond cookies** add 90 g peeled, finely grated almonds, and for **nut cookies** 100 g finely grated walnuts or hazelnuts.

Cinnamon cookies

Ingredients for 70 cookies: 400 g plain flour, 180 g icing sugar, 180 g butter, 1 large egg, 15 g ground cinnamon

Ginger cookies: For ginger cookies, replace cinnamon with a teaspoon of fresh, finely grated or mashed ginger together with the juice.

Instructions for both kinds of dough: Mix all ingredients, process into smooth dough and leave to rest in a cool place for at least 2 hours. Make cookies using the stamp and bake them in the oven for approx. 10 to 12 minutes at 160 °C.

cs Příprava sušenek: Kulaté domácí sušenky s originálními dekory připravte podle návodu k razítkům na sušenky DELÍCIA z těsta rozváleného na tloušťku 3–4 mm. Razítko na sušenky DELÍCIA a náhradní košíčky na sušenky DELÍCIA žádejte u svého prodejce výrobků značky Tescoma.

Máslové sušenky

Ingredience pro 70 sušenek: 450 g polohrubé mouky, 160 g mletého cukru, 150 g másla, 2 větší vejce, 1 sáček vanilkového cukru, citronová kůra

Variety máslových sušenek: Pro **kokosové sušenky** přidejte do těsta 120 g strouhaného kokosu, pro **citronové sušenky** kůru z 3 citronů a 7 polévkových lžic citronové šťávy, pro **kakaové sušenky** 17 g kakaa, pro **vanilkové sušenky** 70 g vanilkového cukru, pro **mandlové sušenky** 90 g loupáných jemně nastrohaných mandlí a pro **oříškové sušenky** 100 g jemně strouhaných vlašských nebo lískových ořechů.

Skořicové sušenky

Ingredience pro 70 sušenek: 400 g hladké mouky, 180 g mletého cukru, 180 g másla, 1 větší vejce, 15 g mleté skořice

Zázvorové sušenky: Pro zázvorové sušenky nahradte skořici lžičkou čerstvého jemně nastrohaného nebo utřeného zázvoru i se šťávou.

Postup pro obě těsta: Všechny ingredience smíchejte, připravte hladké těsto a nechejte aspoň 2 hodiny v chladu odležet. Pomocí razítka připravte sušenky a pečte v troubě při 160 °C cca 10–12 minut.

it Per preparare i biscotti: Preparare biscotti tondi fatti in casa e decorati con motivi originali, utilizzare un impasto steso con uno spessore di 3–4 mm, seguendo le istruzioni dei timbri per biscotti DELÍCIA. Contattare il proprio rivenditore Tescoma per i timbri per biscotti DELÍCIA e i pirottini DELÍCIA.

Biscotti al burro

Ingredienti per 70 biscotti: 450 g di farina, 160 g di zucchero a velo, 150 g di burro, 2 uova grandi, 1 confezione di zucchero vanigliato, scorzetta di limone

Variantei dei biscotti al burro: Per preparare i **biscotti al cocco**, aggiungere all'impasto 120 g di cocco grattugiato, per i **biscotti al limone** aggiungere la scorza grattugiata di 3 limoni e 7 cucchiaini di succo di limone, per i **biscotti al cacao** aggiungere 17 g di cacao, per i **biscotti alla vaniglia** 70 g di zucchero vanigliato, per i **biscotti alle mandorle** aggiungere 90 g di mandorle pelate e tritate finemente, per i **biscotti alle noci** 100 g di noci o nocciole tritate finemente.

Biscotti alla cannella

Ingredienti per 70 biscotti: 400 g di farina, 180 g di zucchero a velo, 180 g di burro, 1 uovo grande, 15 g di cannella in polvere

Biscotti allo zenzero: Per i biscotti allo zenzero, sostituire la cannella con un cucchiaino di zenzero grattugiato finemente oppure schiacciato insieme al suo succo.

Ricetta per entrambi i tipi di impasto: Amalgamare tutti gli ingredienti, lavorarli fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo riposare in un luogo fresco per almeno 2 ore. Preparare i biscotti utilizzando il timbro e cuocerli in forno dai 10 ai 12 minuti a 160 °C.

es Para preparar galletas: Preparar galletas redondas caseiras com motivos originaes utilizando masa extendida en láminas de 3–4 mm, siguiendo las siguientes instrucciones para los sellos para galletas DELÍCIA. Contactar con su distribuidor Tescoma para los sellos para galletas DELÍCIA y cápsulas de papel DELÍCIA.

Galletas de mantequilla

Ingredientes para 70 galletas: 450 g de harina, 160 g de azúcar glas, 150 g de mantequilla, 2 huevos grandes, 1 paquete de azúcar de vainilla, ralladura de limón

Alternativa a las galletas de mantequilla: Para **galletas de coco**, añadir 120 g de coco rallado a la masa, para **galletas de limón** añadir la ralladura de 3 limones y 7 cucharadas de zumo de limón, para **galletas de chocolate** añadir 17 g de cacao, para **galletas de vainilla** añadir 70 g de azúcar de vainilla, para **galletas de almendras** añadir 90 g de almendras peladas finamente molidas, y para **galletas de nueces** añadir 100 g de nueces o avellanas finamente molidas.

Galletas de canela

Ingredientes para 70 galletas: 400 g de harina, 180 g de azúcar glas, 180 g de mantequilla, 1 huevo grande, 15 g de canela en polvo

Galletas de jengibre: Para galletas de jengibre, sustituir la canela por una cucharada de jengibre fresco molido o puré de jengibre con su jugo.

Instrucciones para ambos tipos de masa: Mezclar todos los ingredientes, amasar hasta obtener una masa suave y dejar reposar en un lugar fresco durante al menos 2 horas. Preparar galletas utilizando el sello y hornearlas en el horno entre aprox. 10 o 12 minutos a 160 °C.

pt Para preparar bolachas: Prepare bolachas caseiras com motivos originaes usando a massa com 3–4 mm de espessura, seguindo as instruções dos carimbos de bolachas DELÍCIA. Contacte o seu revendedor Tescoma para obter os carimbos para bolachas DELÍCIA e formas de papel DELÍCIA.

Bolachas amanteigadas

Ingredientes para 70 bolachas: 450 g farinha de moagem média, 160 g açúcar em pó, 150 g manteiga, 2 ovos grandes, 1 pacote de açúcar baunilhado, raspa de limão

Alternativas às bolachas amanteigadas: Para **bolachas de coco**, adicionar à massa 120 g coco ralado, para **bolachas de limão** adicionar raspa de 3 limões e 7 colheres de sopa de sumo de limão, para **bolachas de cacau** adicionar 17 g de cacau, para **bolachas de baunilha** 70 g de açúcar baunilhado, para **bolachas de amêndoa** adicionar 90 g de amêndoas peladas e raladas finas e para **bolachas de noz** 100 g nozes ou avelãs raladas finas.

Bolachas de canela

Ingredientes para 70 bolachas: 400 g farinha, 180 g açúcar em pó, 180 g manteiga, 1 ovo grande, 15 g canela em pó



Bolachas de gengibre: Para bolachas de gengibre, substituir a canela por uma colher de chá de gengibre ralado fresco ou triturado juntamente com o sumo.

Instruções para os dois tipos de massa: Misturar todos os ingredientes, formar uma massa lisa e deixar a levar num local fresco pelo menos durante 2 horas. Fazer as bolachas utilizando os carimbos e levar ao forno durante 10 a 12 minutos a 160 °C.

de Zubereitung von Keksen: Runde hausgemachte Kekse mit originellen Motiven nach der Gebrauchsanleitung für die Kekse-Stempel DELÍCIA zubereiten, wobei der Teig ca. 3–4 mm dick ausgerollt werden soll. Die Kekse-Stempel DELÍCIA sowie die Ersatz-Kekse-Körbchen DELÍCIA sind bei Ihrem Händler der Markenprodukte Tescoma erhältlich.

Butterkekse

Zutaten für 70 Kekse: 450 g halbgriffiges Mehl, 160 g Puderzucker, 150 g Butter, 2 größere Eier, 1 Packung Vanillezucker, Zitronenschale

Varianten der Butterkekse: Für **Kokoskekse** sind 120 g Kokosraspel zuzugeben, für **Zitronenkekse** geriebene Schale aus drei Zitronen und 7 EL Zitronensaft, für **Kakaoskekse** ist 17 g Kakaopulver zuzugeben, für **Vanillekekse** 70 g Vanillezucker, für **Mandelkekse** 90 g geschälte feingeriebene Mandeln und für **Nusskekse** 100 g fein geriebene Wall- oder Haselnüsse.

Zimtkekse

Zutaten für 70 Kekse: 400 g glattes Mehl, 180 g Puderzucker, 180 g Butter, 1 größeres Ei, 15 g gemahlener Zimt

Ingwerkekse: Für die Ingwerkekse ist gemahlener Zimt mit einem Teelöffel frischer, feingeriebener, bzw. zerdrückter Ingwerknolle auch mit der Saft zu ersetzen.

Vorgehensweise für beide Teigmassen: Sämtliche Zutaten für den Teig vermischen, zu glatter Teigmasse verarbeiten, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kekse mit dem Stempel zubereiten und im Backofen ca. 10–12 Minuten bei 160 °C backen.

fr Préparation des biscuits: préparer les biscuits ronds maison aux motifs originaux à partir de la pâte étalée en une feuille de 3–4 mm d'épaisseur, selon la notice pour les Tampons à biscuits DELÍCIA. Demandez les Tampons à biscuits DELÍCIA et les Caissettes à pâtisserie de rechange DELÍCIA auprès de votre revendeur de produits de la marque Tescoma.

Biscuits au beurre

Ingédients pour 70 biscuits: 450 g de farine mi-ronde, 160 g de sucre moulu, 150 g de beurre, 2 œufs de grande taille, 1 sachet de sucre vanillé, zeste de citron

Variantes de biscuits au beurre: pour les **biscuits à la noix de coco**, ajouter à la pâte 120 g de noix de coco râpée, pour les **biscuits au citron** le zeste de 3 citrons et 7 cuillères à soupe de jus de citron, pour les **biscuits au cacao** 17 g de cacao, pour les **biscuits à la vanille** 70 g de sucre vanillé, pour les **biscuits aux amandes** 90 g d'amandes pelées, finement râpées et pour les **biscuits aux noix ou aux noisettes** 100 g de noix ou de noisettes finement râpées.

Biscuits à la cannelle

Ingédients pour 70 biscuits: 400 g de farine, 180 g de sucre moulu, 180 g de beurre, 1 œuf de grande taille, 15 g de cannelle moulue

Biscuits au gingembre: pour les biscuits au gingembre, remplacer la cannelle par une cuillère à café de gingembre frais finement râpé ou par du gingembre haché avec son jus.

Procédure pour les deux pâtes: bien mélanger tous les ingrédients, en préparer la pâte lisse et laisser reposer au froid pendant au moins 2 heures. Préparer les biscuits à l'aide du tampon et les faire cuire au four chauffé à 160 °C pendant 10–12 minutes environ.

pl Przygotowanie ciastek: Okrągłe domowe ciastka z oryginalnymi wzorami należy przygotować według przepisu dołączonego do Pieczątki do ciastek DELÍCIA. Ciasto należy rozwałkować na grubość 3–4 mm. Zapytaj w sklepie Tescoma o Pieczątkę do ciastek DELÍCIA oraz zamienną papilotki na ciastka DELÍCIA.

Ciastka masłane

Składniki na 70 ciastek: 450 g mąki pszennej, 160 g cukru pudru, 150 g masła, 2 większe jajka, 1 opakowanie cukru waniliowego, skórka z cytryny

Warianty ciastek masłanych: Aby przygotować **ciastka kokosowe** należy dodać do ciasta 120 g wiórków kokosowych, do **ciastek cytrynowych** skórkę otartą z 3 cytryn i 7 łyżek soku z cytryny, do **ciastek kakaowych** 17 g kakao, do **ciastek waniliowych** 70 g cukru waniliowego, do **ciastek migdałowych** 90 g obranych ze skórki i drobno startych migdałów, natomiast do **ciastek orzechowych** 100 g drobno startych orzechów włoskich lub laskowych.

Ciastka cynamonowe

Składniki na 70 ciastek: 400 g mąki pszennej, 180 g cukru pudru, 180 g masła, 1 większe jajko, 15 g mielonego cynamonu

Ciastka imbirowe: Aby przygotować ciastka imbirowe cynamon należy zastąpić łyżeczką świeżego, drobno startego imbiru razem z sokiem.

Przygotowanie obu ciast: Wszystkie składniki należy wymieszać, przygotować gładkie ciasto, a następnie pozostawić je na co najmniej 2 godziny w lodówce. Za pomocą pieczątki należy przygotować ciastka. Piec ok. 10–12 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160 °C.

sk Priprava sušienok: Okrúhle domáce sušienky s originálnymi dekormi pripravíte podľa návodu na razítka na sušienky DELÍCIA z cesta rozváľkaného na hrúbku 3–4 mm. Razítka na sušienky DELÍCIA a náhradné košíčky na sušienky DELÍCIA žiadajte u svojho predajcu výrobkov značky Tescoma.

Maslové sušienky

Ingredience pre 70 sušienok: 450 g polohrubej múky, 160 g práškového cukru, 150 g masla, 2 väčšie vajcia, 1 vrecko vanilkového cukru, citrónová kôra

Variety maslových sušienok: Pre **kokosové sušienky** pridajte do cesta 120 g strúhaného kokosu, pre **citrónové sušienky** kôru z 3 citrónov a 7 polievkových lyžíc citrónovej šťavy, pre **kakaové sušienky** 17 g kakaa, pre **vanilkové sušienky** 70 g vanilkového cukru, pre **mandľové sušienky** 90 g lúpaných jemne nastrúhaných mandlí a pre **orieškové sušienky** 100 g jemne strúhaných vlašských alebo lieskových orechov.

Škoricové sušienky

Ingredience pre 70 sušienok: 400 g hladkej múky, 180 g práškového cukru, 180 g masla, 1 väčšie vajce, 15 g mletej škorice

Zázvorové sušienky: Pre zázvorové sušienky nahradte škoricu lyžičkou čerstvého jemne nastrúhaného alebo drveného zázvoru aj so šťavou.

Postup pre obidve cestá: Všetky ingrediencie zmiešajte, pripravte hladké cesto a nechajte aspoň 2 hodiny v chlade odležať. Pomocou razítka pripravte sušienky a pečte v rúre pri 160 °C cca 10–12 minút.

ru Приготовление печенья: Приготовьте круглое домашнее печенье с оригинальными мотивами используя раскатанное тесто толщиной 3–4 мм, следуя инструкции для печати для печенья DELÍCIA. Обратитесь к продавцу Tescoma за печатью для печенья DELÍCIA и за корзинкой для печенья DELÍCIA.

Сдобное печенье

Ингредиенты для 70 печенья: 450 г муки среднего помола, 160 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 крупных яйца, 1 пачка ванилина, цедра лимона

Альтернатива для сдобного печенья: Для **кокосового печенья**, добавьте 120 г тертого кокоса в тесто, для **лимонного печенья** добавьте лимонную цедру с 3 лимонов и 7 столовых ложек лимонного сока, для **шоколадного печенья** добавьте 17 г kakao, для **ванильного печенья** 70 г ванилина, для **миндального печенья** 90 г очищенного тертого миндаля, для **орехового печенья** 100 г мелко тертого грецкого ореха или фундука.

Печенье с корицей

Ингредиенты для 70 печенья: 400 г пшеничной муки, 180 г сахарной пудры, 180 г сливочного масла, 1 яйцо, 15 г молотой корицы

Имбирное печенье: Для имбирного печенья замените корицу на чайную ложку свежего мелко натертого имбиря или пюре вместе с соком.

Процесс приготовления теста: Перемешайте все ингредиенты и приготовьте гладкое тесто, тесто положите в холодильник хотя бы на 2 часа. С помощью печати приготовьте печенье и выпекайте в духовке при 160 °C около 10–12 минут.



www.tescoma.com/video/630120

**Contact your retailer. / Žádejte u svého prodejce. / Contatti il suo rivenditore di fiducia.
Contactar con su distribuidor. / Contacte o seu revendedor. / Bei Ihrem Händler erhältlich.
Demandez auprès de votre revendeur. / Zapytaj swojego sprzedawcę.
Žiadajte u svojho predajcu. / Обратитесь к продавцу.**

Cookie stamp DELÍCIA

Razítka na sušienky DELÍCIA

Timbro per biscotti DELÍCIA

Sello para galletas DELÍCIA

Carimbo p/bolachas DELÍCIA

Kekse-Stempel DELÍCIA

Tampon à biscuits DELÍCIA

Pieczątko do ciastek DELÍCIA

Razítka na sušienky DELÍCIA

Печать для печенья DELÍCIA



Art.: 630110



Art.: 630111



Art.: 630112



Art.: 630114



Art.: 630116



Art.: 630121

**Cookie cups DELÍCIA, 60 pcs / Košíčky na sušienky DELÍCIA, 60 ks
Pirottini DELÍCIA, 60 pz / Cápsulas papel para galletas DELÍCIA, 60 pcs
Formas de bolachas DELÍCIA, 60 pcs / Kekse-Körbchen DELÍCIA, 60 St.
Caissettes à pâtisserie DELÍCIA, 60 pcs / Papilotki na ciastka DELÍCIA, 60 szt.
Košíčky na sušienky DELÍCIA, 60 ks / Корзинка для печенья DELÍCIA, 60 шт.**