

Delícia

Christmas bell

Vánoční zvoneček

Weihnachtsglöckchen

Clochette de Noël

Campana di Natale

Campana de Navidad

Sino de Natal

Dzwonek Bożonarodzeniowy

Vianočný zvonček

Рождественский колокольчик



8 pcs



en Excellent for making home-made "Christmas bell" gingerbread cookies and as traditional round cookie cutters. Instructions for use and recipe enclosed inside. Wash and dry after each use. Do not wash in dishwasher. 3-year warranty.

cs Vynikající pro přípravu vánočního zvonečku z domácího perníku i jako tradiční kulatá vykrajovátka. Návod a recept uvnitř balení. Po použití umyjte a osušte, nemyjte v myčce. 3 roky záruka.

de Hervorragend für die Zubereitung des Weihnachtsglöckchens aus hausgemachtem Lebkuchenteig sowie als übliche runde Ausstechformen. Anleitung und Backrezept in der Verpackung. Nach dem Gebrauch abspülen und abtrocknen, nicht spülmaschinengeeignet. 3 Jahre Garantie.

fr Excellent pour préparer une clochette de Noël en pain d'épices fait maison ou comme découpes rondes traditionnelles. Mode d'emploi et recette à l'intérieur de l'emballage. Laver et sécher après utilisation. Ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

it Ideale per comporre una "Campana di Natale" con biscotti fatti in casa al pan di zenzero utilizzando i tradizionali tagliabiscotti tondi. Istruzioni per l'uso e ricette incluse all'interno della confezione. Lavare ed asciugare dopo ogni utilizzo. Non lavare in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

es Excelente para preparar "Campanas de Navidad" caseras con galletas de jengibre utilizando los cortapastas redondos tradicionales. Instrucciones de uso y receta incluidas en el interior. Lavar y secar después de cada uso. No apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

pt Excelente para preparar biscoitos caseiros em forma de "Sino de natal" e também biscoitos redondos. Instruções de utilização e receita no interior. Lavar e secar depois de utilizar. Não pode ir à máquina de lavar a louça. 3 anos de garantia.

pl Znakomity komplet do wykrawania dzwonka Bożonarodzeniowego z piernika domowego, stanowiący także tradycyjne okrągłe wykrawacze. Instrukcja i przepis w opakowaniu. Po użyciu umyć i wysuszyć, nie myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

sk Vynikajúci pre prípravu vianočného zvončeka z domáceho perníka i ako tradičné guľaté vykrajovače. Návod a recept vo vnútri balenia. Po použití umyte a osušte, neumývajte v umývačke. 3 roky záruka.

ru Прекрасно подходит для приготовления в домашних условиях имбирных пряников "Рождественский колокольчик" и для формирования традиционного круглого печенья. Руководство к использованию и рецепт прилагаются внутри. После каждого использования вымыть и высушить. Не мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA 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.

© 2011 Tescoma

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

▶ || www.tescoma.com/video/631410 ▶▶



Instructions for preparation / Návod k přípravě / Anweisungen für die Zubereitung / Instructions pour la préparation / Istruzioni per la preparazione / Instrucciones para la preparación / Instruções de preparação / Instrukcja przygotowania / Návod k príprave / Инструкция по приготовлению

en Bell gingerbread cookies

Ingredients (for making 2 bells): 1 small egg, 160 g plain flour, 50 g icing sugar, 40 g moderately warmed honey, 1 teaspoon soda, pinch of ground cinnamon, pinch of ground cloves

Icing preparation: Blend egg white with icing sugar until thick.

Recipe: Mix all the ingredients together and knead into dough; leave the dough to develop for at least 2 hours in the fridge (it may be left there for up to 14 days). Roll out into a 2-3 mm thick layer and cut the individual parts of the bell. Lightly smear the baking sheet with fat or use the Baking foil DELÍCIA; smear the gingerbread with egg yolk and bake at 150 °C until brown. Decorate with icing after baking and thread a ribbon (not enclosed) through the pieces.

cs Zvonečkový perník

Ingredience (postačí pro přípravu 2 zvonečků): 1 menší vejce, 160 g hladké mouky 00, 50 g mletého cukru, 40 g mírně ohřátého medu, 1 čajová lžička sody, špetka mleté skořice, špetka mletého hřebíčku

Příprava cukrové polevy: Bílek smíchejte s moučkovým cukrem do zhoustnutí.

Postup: Všechny ingredience smíchejte a zpracujte těsto, které nechejte uležet nejméně 2 hodiny v lednici (lze ponechat až 14 dní). Vyuválejte do plátu vysokého 2-3 mm, ze kterého vykrojíte jednotlivé díly zvonečku. Plech na pečení lehce vymažte tukem nebo použijte Pečicí fólii DELÍCIA, perník potřete žloutkem a pečte při 150 °C do zhnědnutí. Po upečení ozdobte cukrovou polevou a navlékněte na stuhu (není součástí balení).

de Lebkuchen-Glöckchen

Zutaten (für Zubereitung von 2 Glöckchen): 1 kleineres Ei, 160 g glattes Mehl 00, 50 g Kristallzucker, 40 g leicht erwärmten Honig, 1 Teelöffel Speisesoda, Prise gemahlener Zimt, Prise gemahlene Nelke

Zubereitung des Zuckergusses: Eiweiß mit Puderzucker zur festen Masse verrühren.

Vorgehensweise: Sämtliche Zutaten vermischen und zu glattem Teig verarbeiten, Lebkuchenteig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (bis zu 14 Tagen). Lebkuchenteig 2-3 mm dick ausrollen, dann einzelne Glöckchenteile ausstechen. Das Backblech leicht befeuchten, bzw. die Backfolie DELÍCIA verwenden, mit Eigelb bestreichen und bei 150 °C braungold backen. Nach dem Backen mit Zuckerguss verzieren und auf das Zierband einfädeln (nicht im Lieferumfang enthalten).

fr Clochette en pain d'épices

Ingédients (pour la préparation de 2 clochettes) : 1 œuf de petite taille, 160 g de farine fine 00 (farine type 55 en France), 50 g de sucre glace, 40 g de miel légèrement chauffé, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude, une pincée de cannelle en poudre, une pincée de clou de girofle en poudre

Préparation du glaçage au sucre : Mélangez du blanc d'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à épaississement.

Mode d'emploi : Mélanger tous les ingrédients, en faire une pâte et la laisser reposer pendant au moins 2 heures au réfrigérateur (elle peut être conservée jusqu'à 14 jours). Étaler la pâte en une feuille de 2-3 mm d'épaisseur dans laquelle vous découperez les différentes parties de la clochette. Graisser légèrement votre plaque à four ou utiliser la feuille de cuisson DELÍCIA. Enduire le pain d'épices avec du jaune d'œuf et le faire cuire au four à 150 °C jusqu'à ce qu'il brunisse. Après cuisson, décorer avec un glaçage au sucre et enfiler un ruban (le ruban n'est pas fourni).

it Campana con biscotti al pan di zenzero

Ingredienti (per fare 2 campane): 1 uovo piccolo, 160 g di farina bianca, 50 g di zucchero a velo, 40 g di miele leggermente intiepidito, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, un pizzico di cannella macinata, un pizzico di chiodi di garofano macinati

Preparazione della glassa: Mescolare l'albume d'uovo con zucchero a velo fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente.

Ricetta: Mescolare insieme tutti gli ingredienti ed amalgamare il tutto nell'impasto; lasciare lievitare l'impasto per almeno 2 ore in frigorifero (potrebbe essere conservato in frigorifero fino a 14 giorni). Arrotolare su se stesso l'impasto in modo da ottenere uno strato con spessore di 2-3 mm e tagliare le singole parti della campana. Ungere leggermente la teglia con del grasso da cucina o utilizzare la Carta da forno riutilizzabile DELÍCIA; spennellare il pan di zenzero con l'albume d'uovo ed infornare a 150 °C fino a doratura. Decorare con glassa dopo la cottura in forno ed infilare un nastro (non incluso) attraverso i vari pezzi.

es Galletas de jengibre "Campana"

Ingredientes (para 2 campanas): 1 huevo pequeño, 160 gr de harina, 50 gr de azúcar en polvo, 40 gr de miel moderadamente tibia, 1 cucharadita de gaseosa, 1 pizca de canela en polvo, 1 pizca de clavos molidos

Preparación del glaseado: Mezclar la clara de huevo con azúcar en polvo hasta que espese.

Receta: Mezclar todos los ingredientes y amasar; dejar la masa reposar para que crezca por lo menos 2 horas en el frigorífico (puede permanecer en el frigorífico hasta 14 días). Extender una capa de 2-3 mm de grosor y cortar las partes individuales de la campana. Untar ligeramente la bandeja de horno con mantequilla o utilizar el Base para horno DELÍCIA; pintar la masa de jengibre con yema de huevo y hornear a 150 °C hasta que esté dorada. Decorar con azúcar glaseado después de hornear y pasar una cinta (no incluida) a través de las piezas.

pt Biscoitos de gengibre "sino"

Ingredientes (para fazer 2 sinos): 1 ovo, 160 g de farinha, 50 g de açúcar, 40 g de mel, 1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio, 1 pitada de canela, 1 pitada de cravo da Índia

Preparação de açúcar de pasteiro: Misturar a clara de ovo com açúcar até ficar consistente.

Receita: Misture todos os ingredientes e amasse, deixe a massa pelo menos 2 horas no frigorífico (pode ser deixada assim até 14 dias). Estenda a massa p/que fique com 2-3 mm de espessura e depois corte em sinos individuais. Pode untar levemente a folha de forno ou usar a Folha de pastelaria p/forno DELÍCIA. Untar com o ovo batido e vai ao forno a 150 °C até cozinhar. Depois de retirar do forno decorar com açúcar de pasteiro e passar uma fita (não incluída) pelas peças.

pl Piernik na dzwonek Bożonarodzeniowy

Składniki (piernik na 2 dzwonki): 1 mniejsze jajo, 160 g mąki 00, 50 g cukru pudru, 40 g letniego miodu, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, szczypta mielonego cynamonu, szczypta mielonych goździków

Przygotowanie lukieru: Biało jajka wymieszaj z cukrem pudrem aż do uzyskania gęstej konsystencji.

Kolejność: Wszystkie składniki wymieszaj, zagnieść ciasto i wstawić go na co najmniej 2 godziny do lodówki (można pozostawić w lodówce nawet do 14 dni). Z ciasta rozwałkowanego na grubość 2-3 mm wykrawaj poszczególne części dzwonka. Blachę do pieczenia natłuśc lub użyć Foliai do pieczenia DELÍCIA, pierniczki posmarować żółtkiem i piec w temperaturze 150 °C do zbrązowienia. Po upieczeniu połącz lukrem i zawiesić na tasiecmie (opakowanie nie zawiera wstążki).

sk Zvončekový perník

Ingredience (stačí pre prípravu 2 zvončekov): 1 menšie vajce, 160 g hladkej múky 00, 50 g mletého cukru, 40 g mierne ohriateho medu, 1 čajová lyžička sody, štipka mleté škorice, štipka mletého klinčeka

Příprava cukrovej polevy: Bielok vymiešajte s práškovým cukrom do zhutnutia.

Postup: Všetky ingrediencie zmiešajte a spracujte cesto, ktoré nechajte uležať najmenej 2 hodiny v chladničke (možno ponechať až 14 dní). Vyuváľajte do plátu vysokého 2-3 mm, z ktorého vykrojíte jednotlivé diely zvončeka. Plech na pečenie ľahko vymažte tukom alebo použite fóliu na pečenie DELÍCIA, perník potrite žĺtkom a pečte pri 150 °C do zhnednutia. Po upečení ozdobte cukrovou polevou a navlečte na stuhu (nie je súčasťou balenia).

ru Имбирный пряник "Колокольчик"









Ингредиенты (для приготовления 2 колокольчиков): 1 небольшое яйцо, 160 г муки, 50 г сахарной пудры, 40 г слегка подогретого меда, 1 чайная ложка соды, щепотка молотой корицы, щепотка молотой гвоздики

Приготовление глазури: Взбейте яичный белок с сахарной пудрой до загустения.

Рецепт: Смешайте все ингредиенты и замесите тесто; оставьте тесто в холодильнике минимум на 2 часа (тесто можно хранить в холодильнике до 14 дней). Раскатайте тесто толщиной 2-3 мм и нарежьте составные части колокольчика. Слегка смажьте противень жиром либо используйте Пленку для выпечки DELÍCIA; смажьте пряники яичным желтком и выпекайте при температуре 150 °C до коричневого цвета. После выпечки украсьте глазурью и повяжите ленточку через детали (не ходит в комплект).

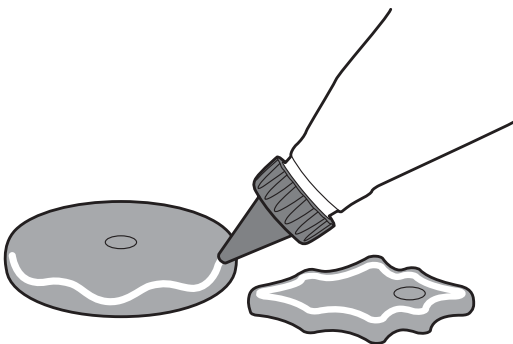
1

Number of gingerbread cookies to make one bell.
 Pemičky potřebné pro jeden zvoneček.
 Lebkuchen für Zusammenstellung eines Glöckchens.
 Pains d'épices nécessaires pour une clochette.
 Numero di biscotti al pan di zenzero per comporre una campana.
 Número de galletas de jengibre para preparar una campana.
 Número de biscoitos de gengibre para confeccionar um sino.
 Ilość pierników potrzebna do ułożenia jednego kompletu.
 Pemičky potrebne pre jeden zvonček.
 Количество пряников для приготовления одного колокольчика.

-  1x
-  1x
-  3x
-  1x
-  1x
-  1x
-  1x
-  2x

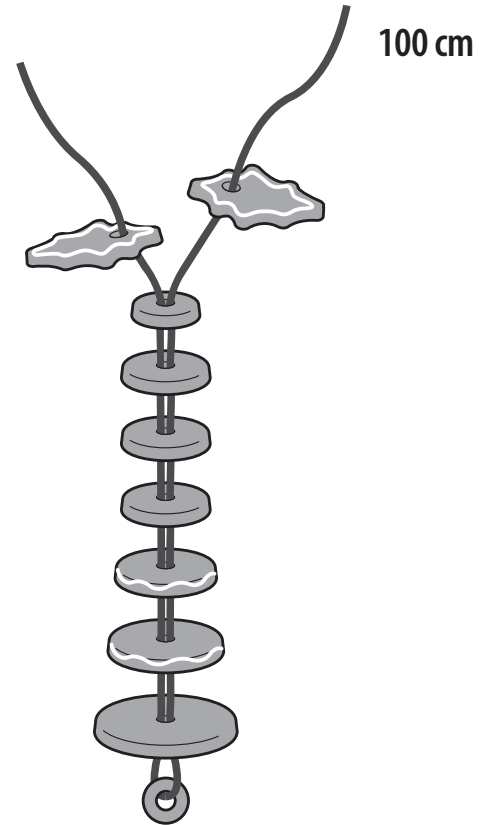
2

Decorate.
 Ozdobte.
 Verzieren.
 Décorer.
 Decorare.
 Decorar.
 Decoração.
 Ozdobić.
 Ozdobte.
 Украсьте.



Thread a ribbon through the pieces.
 Provlékněte stuhu.
 Auf das Zierband einfädeln.
 Enfiler le ruban.
 Infilare un nastro attraverso i vari pezzi.
 Pasar una cinta a través de las piezas.
 Passar uma fita pelas peças.
 Przewiązać wstążką.
 Prevléčte stuhu.
 Повяжите ленточку через детали.

3



Tie a bow-knot.
 Uvažte mašlu.
 Zierschleife binden.
 Faire un nœud.
 Legare a fiocco.
 Anudar con un lazo.
 Fazer um laço.
 Zawiązać na kokardkę.
 Uviažte mašlu.
 Завяжите бант.

4

