

# Delícia



Moulds for filled cookies, 3 Easter shapes / Formičky na plněné cukroví, 3 velikonoční tvary

Förmchen für gefülltes Gebäck, 3 Ostermotive / Moules pour les petits gâteaux fourrés, 3 formes Pâques

Stampi tridimensionali per dolci, 3 forme pasquali / Moldes para galletas rellenas, 3 motivos de Pascua

Moldes para biscoitos com recheio, 3 corta massas Páscoa / Foremki na ciasteczka nadziewane, 3 wzory wielkanocne

Formičky na plněné cukrovinky, 3 velikonočné tvary / Формочки для печенья с начинкой, 3 пасхальных формы



☞ Excellent for easily making filled cookies – a variant of the traditional “beehives”. Includes 3 opening moulds with Easter motifs and a core maker with cutter. Made of excellent resistant plastic. Dishwasher safe. 3-year warranty.

#### Recipe for filled Easter cookies (about 60 cookies)

**Cookie to be filled:** 300 g ground walnuts, 300 g icing sugar, 1 egg white, 1 tbsp dark rum. Mix the ingredients together, knead dough, leave to cool down in refrigerator and make hollow cookies using the mould and the core maker.

**Traditional spread filling:** 200 g butter, 1 vanilla sugar (13 g), 2 eggs, 2 tbsp granulated sugar, 1 tbsp rum. Whisk butter with vanilla sugar. Whisk egg with granulated sugar in a hot bain-marie until thick, then remove from heat and whisk further until it cools down. Lightly mix both components while adding rum. Add a handful of ground walnuts or crushed sponge-biscuits, as desired. Fill the cookies with the prepared spread using a teaspoon. *Hint:* put a small amount of currant marmalade into the tips of the cookies before filling them with the spread.

**Spread filling with custard:** 125 g butter, 100 g sugar, vanilla custard made from 250 ml milk and 100 g sugar, 2 to 3 tbsp dark rum. Mash butter with sugar and then lightly mix in cooled custard and rum. Fill the cookies using decorator.

**Circles (shortbread):** 140 g plain flour, 100 g butter, 40 g icing sugar, 1 egg yolk. Process into plain dough, wrap with cling film and leave to rest for one hour in the refrigerator. Roll the dough into an approx. 3 mm thick layer and cut circles. Bake in oven until pink; use the cooled circles to close the filled cookies.

☞ Vynikající pro snadnou přípravu plněného cukroví – varianty tradičních „včelích úlků“. Obsahuje 3 otevírací formičky s velikonočními motivy a tvůrčítka dutinek s vykrajovatkem. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, vhodné do myčky. 3 roky záruka.

#### Recept na velikonoční plněné cukroví (ca. 60 St.)

**Plněná část:** 300 g mletých vlašských ořechů, 300 g moučkového cukru, 1 vaječný bílek, 1 lžice tmavého rumu. Ingredience smíchejte, uhnětte těsto, nechte v ledničce vychladit a poté pomocí formičky a tvůrčítka připravte duté cukroví.

**Krémová náplň tradiční:** 200 g másla, 1 vanilkový cukr (13 g), 2 vejce, 2 lžice krystalového cukru, 1 lžice rumu. Máslo vyšlehejte s vanilkovým cukrem. V horké vodní lázni šlehejte vejce s krystalovým cukrem do zhoustnutí, pak odstavte ze sporáku a šlehejte až do vychladnutí. Oba polotovary zlehka smíchejte a přidejte rum. Podle chuti přidejte hrstku mletých ořechů nebo drcených piškotů. Cukroví plňte připraveným krémem pomocí lžičky. *Tip:* do špičky cukroví dejte před plněním krémem trochu rybízové marmelády.

**Krémová náplň s pudingem:** 125 g másla, 100 g cukru, vanilkový puding připravený z 250 ml mléka a 100 g cukru, 2-3 lžice tmavého rumu. Máslo utřete s cukrem a poté zlehka vmíchejte vychladlý puding a rum. Cukroví plňte pomocí zdobičky.

**Kolečka (linecké těsto):** 140 g hladké mouky, 100 g másla, 40 g moučkového cukru, 1 žloutek. Vypracujte hladké těsto, zabalte je do potravinové fólie a dejte na hodinu uležet do ledničky. Poté z těsta vyválejte plát vysoký ca 3 mm, ze kterého vykrojíte kolečka. Pečte v troubě do růžova, vychladými kolečky uzavřete naplněné cukroví.

☞ Hervorragend für die leichte Zubereitung von gefüllten Gebäck – Varianten von traditionellen „Bienenkörbchen“. Besteht aus 3 Klappformen mit Ostermotiven und aus einem Hohlraum-Stößel mit Ausstecher. Aus erstklassigem robustem Kunststoff, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

#### Kochrezept für gefülltes Ostergebäck (ca. 60 St.)

**Zu füllende Masse:** 300 g gemahlene Wallnüsse, 300 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 1 EL dunkel Rum. Zutaten vermischen, Teig verkneten, im Kühlschrank ruhen lassen, dann mit dem Förmchen und dem Stößel die ausgehöhlten Gebäckstücke formen.

**Crème-Füllung, traditionell:** 200 g Butter, 1 Vanille-Zucker (13 g), 2 Eier, 2 EL Kristallzucker, 1 EL dunkel Rum. Butter mit Vanille-Zucker cremig schlagen. Im heißen Wasserbad Ei mit Kristallzucker dick schlagen, vom Herd nehmen und kaltschlagen. Beide süßen Massen leicht vermischen und Rum zugeben. Nach dem Geschmack eine Handvoll gemahlener Wallnüsse, bzw. Biskuitsplätzchen zugeben. Mit einem Teelöffel die Gebäckstücke mit der Creme füllen. *Tip:* vor dem Befüllen mit der Creme-Füllung ein bisschen Johannisbeerenkonfitüre in die Spitze der Gebäckstücke geben.

**Crème-Füllung mit Vanille-Pudding:** 125 g Butter, 100 g Zucker, Vanille-Pudding aus 250 ml Milch und 100 g

Zucker, 2-3 EL dunkel Rum. Butter mit Zucker schaumig schlagen, vorsichtig das kalte Pudding und Rum unterheben. Gebäck mit Gamierspritze füllen.

**Ringchen (Linzer Teig):** 140 g glattes Mehl, 100 g Butter, 40 g Puderzucker, 1 Eigelb. Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, in die Frischhaltefolie packen und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Im Ofen hell backen, mit den abgekühlten Plätzchen die befüllten Gebäckstücke schließen.

☞ Excellents pour une préparation facile des petits gâteaux fourrés – variante des « ruches d'abeille » traditionnelles. Contient 3 moules refermables avec les motifs de Pâques et un extracteur de centre avec découpoir. Fabriqué en plastique résistant de première qualité, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

#### Recette pour les petits gâteaux fourrés de Pâques (environ 60 pcs)

**Partie fourrée:** 300 g de noix moulues, 300 g de sucre en poudre, 1 blanc d'œuf, 1 cuillère de rhum brun. Mélanger tous les ingrédients, bien travailler la pâte, la laisser refroidir au réfrigérateur, puis, à l'aide d'un moule et de l'extracteur, préparer les petits gâteaux creux.

**Crème à garnir traditionnelle:** 200 g de beurre, 1 sucre vanillé (13 g), 2 œufs, 2 cuillères à soupe de sucre cristal, 1 cuillère à soupe de rhum. Fouetter le beurre et le sucre vanillé. Battre les œufs avec le sucre cristal dans un bain-marie chaud jusqu'à épaississement, retirer de la cuisinière et fouetter jusqu'au refroidissement. Mélanger doucement les deux préparations en ajoutant du rhum. Selon le goût, ajoutez une petite poignée de noix moulues ou de boudoirs (biscuits à la cuiller) réduits en miettes. Garnir les gâteaux avec la crème préparée, à l'aide d'une petite cuillère. *Conseil:* avant de le remplir avec la crème de garniture, ajouter un peu de confiture de groseille dans la pointe du gâteau.

**Crème pudding à garnir:** 125 g de beurre, 100 g de sucre, pudding à la vanille préparé avec 250 ml de lait et 100 g de sucre, 2-3 cuillères à soupe de rhum brun. Fouetter le beurre et le sucre, puis incorporer doucement le pudding refroidi et le rhum. Garnir les gâteaux à l'aide d'une poche à douille.

**Ronds (pâte sablée):** 140 g de farine à pâtisserie, 100 g de beurre, 40 g de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf. Préparer une pâte bien lisse, l'emballer dans un film alimentaire et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Etaler la pâte en une abaisse d'environ 3 mm d'épaisseur, et y découper les ronds. Faire cuire au four jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée. Fermer les petits gâteaux fourrés avec les ronds refroidis.

☞ Ideali per preparare dolci tridimensionali. Il set include 3 stampi tridimensionali apribili con forme pasquali ed un apposito utensile per creare la cavità all'interno del dolce per farcirlo a piacere. Prodotto in plastica resistente di alta qualità. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

#### Ricetta per biscotti pasquali (circa 60 biscotti)

**Biscotti ripieni:** 300 g di nocciole macinate, 300 g di zucchero a velo, 1 albume d'uovo, 1 cucchiaio di rum nero. Amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, lasciar raffreddare in frigorifero e creare la cavità all'interno dei biscotti utilizzando l'apposito utensile.

**Tradizionale crema di farcitura:** 200 g di burro, 13 g di zucchero vanigliato, 2 uova, 2 cucchiai di zucchero semolato, 1 cucchiaio di rum. Amalgamare il burro allo zucchero vanigliato. Sbattere le uova con lo zucchero semolato a bagno maria fino ad ottenere un composto omogeneo, poi rimuoverlo dalla fonte di calore continuando ad amalgamare fino a quando il composto non si sarà raffreddato. Mescolare entrambi i composti aggiungendo gradualmente il rum. Aggiungere una manciata di nocciole macinate o biscotti savoriardi sbriciolati a piacere. Farcire i biscotti con la crema precedentemente preparata servendosi di un cucchiaio. Consiglio: spalmare una piccola quantità di marmellata di frutti di bosco sulle punte dei biscotti prima di farcirli con la crema.

**Crema pasticciera di farcitura:** 125 g di burro, 100 g di zucchero, crema ottenuta da 250 ml di latte e 100 g di zucchero, 2 o 3 cucchiai di rum scuro. Mescolare il burro con lo zucchero e successivamente amalgamare il tutto con la crema e il rum. Farcire i biscotti utilizzando una siringa.

**Biscotti tondi di pasta frolla:** 140 g di farina, 100 g di burro, 40 g di zucchero a velo, 1 tuorlo d'uovo. Lavorare l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo per un'ora nel frigorifero. Stendere l'impasto fino ad ottenere uno spessore di circa 3 mm e ricavare dei cerchi. Cuocere in forno fino a doratura. Utilizzare i cerchi di pasta frolla per chiudere i biscotti sul fondo.

Excelente para preparar fácilmente galletas rellenas – una variante de las tradicionales “colmenas”. Incluye 3 moldes abiertos con motivos de Pascua y un molde vaciador con cortador. Fabricado de excelente plástico resistente. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

#### Receta para galletas de Pascua rellenas (para 60 galletas aproximadamente)

**Galletas para rellenar:** 300 g de nueces molidas, 300 g de azúcar glass, 1 clara de huevo, 1 cucharada de ron negro. Mezclar los ingredientes, amasar, dejar enfriar en el frigorífico y preparar galletas huecas utilizando el molde y el molde vaciador.

**Relleno tradicional:** 200 g de mantequilla, 1 azúcar vainillada (13 g), 2 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de ron. Batir la mantequilla con el azúcar vainillada. Batir los huevos con el azúcar al baño maría hasta que espese, entonces apartar del fuego y batir hasta que se enfríe. Mezclar ligeramente ambos ingredientes mientras añade el ron. Añadir un puñado de nueces molidas o galletas molidas, al gusto. Rellenar las galletas con el preparado utilizando una cucharita. **Sugerencia:** poner una cantidad pequeña de mermelada de grosella en la punta de las galletas antes de rellenarlas con la pasta.

**Relleno de crema:** 125 g de mantequilla, 100 g de azúcar, crema de vainilla preparada con 250 ml de leche y 100 g de azúcar, 2 o 3 cucharadas de ron negro. Amasar la mantequilla con el azúcar y mezclar ligeramente con la crema fría y el ron. Rellenar las galletas utilizando una manga pastelera.

**Círculos (galletas de mantequilla):** 140 g de harina, 100 g de mantequilla, 40 g de azúcar glass, 1 yema de huevo. Mezclar todos los ingredientes, cubrir con film y dejar reposar durante 1 hora en el frigorífico. Extender la masa en una capa de 3 mm de espesor aproximadamente y cortar círculos. Cocer en el horno hasta que esté rosado; utilizar los círculos fríos para cerrar las galletas rellenas.

Excelente para facilmente fazer biscoitos com recheio – uma variante das tradicionais “colmeias”. Inclui três corta massas com abertura com motivos de Páscoa e um utensílio de abertura com cortador. Fabricado em plástico resistente de excelente qualidade. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

#### Receta para biscoitos de Páscoa com recheio (cerca de 60 biscoitos)

**Biscoito oco para recheio:** 300 g nozes picadas, 300 g açúcar de pasteiro, 1 clara de ovo, 1 colher de sopa de rum escuro. Misturar todos os ingredientes, amassar o preparado obtido, deixar a arrefecer no frigorífico e fazer biscoitos ocos utilizando os moldes e o utensílio para abertura.

**Recheio tradicional:** 200 g manteiga, 1 açúcar baunilhado (13 g), 2 ovos, 2 colher de sopa de açúcar granulado, 1 colher de sopa de rum negro. Bater a manteiga com o açúcar baunilhado. Bater os ovos com o açúcar granulado em banho-maria até engrossar, retire do fogo e bata mais até arrefecer. Lentamente misturar os dois preparados enquanto acrescenta o rum. Adicionar uma mão cheia de nozes picadas ou bolachas esmagadas conforme o gosto. Recheio com uma colher de chá os biscoitos ocos com o preparado. **Dica:** colocar uma pequena quantidade groselha nas pontas dos biscoitos antes de recheio com o preparado.

**Recheio creme:** 125 g manteiga, 100 g açúcar, creme de baunilha feito com 250 ml leite e 100 g açúcar, 2 a 3 colheres de rum negro. Misturar a manteiga com o açúcar e depois lentamente misturar o creme de baunilha arrefecido e o rum. Recheio os biscoitos com um decorador de bolos.

**Círculos:** 140 g farinha, 100 g manteiga, 40 g açúcar de pasteiro, 1 gema de ovo. Misturar tudo e amassar, embrulhar a massa em película aderente e deixar repousar pelo menos uma hora no frigorífico. Desenrolar a massa aproximadamente com 3 mm de espessura e cortar círculos. Levantar ao forno até rosar, utilize os círculos arrefecidos para fechar os biscoitos recheados.

Doskonałe do łatwego przygotowywania ciasteczek nadziewanych – wariant tradycyjnych „pszczelich uli”. Komplet zawiera 3 otwierane formy z motywami wielkanocnymi oraz foremkę do robienia otworu z wykrawaczem. Foremki zostały wykonane z wysokiej jakości wytrzymałego tworzywa sztucznego. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

#### Przepis na wielkanocne ciasteczka nadziewane (60 szt.)

**Nadziewana część:** 300 g mielonych orzechów włoskich, 300 g cukru pudru, 1 białko, 1 łyżeczka ciemnego rumu. Składniki należy wymieszać, zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce. Następnie za pomocą foremek i wykrawacza przygotować puste ciastka.

**Kremowe tradycyjne nadzienie:** 200 g masła, 1 cukier waniliowy (13 g), 2 jajka, 2 łyżki cukru, 1 łyżka rumu. Masło należy utrzeć z cukrem waniliowym. W kąpieli wodnej należy ubić jajka z cukrem aż zgęstnieją, a następnie odstawić z kuchenki i mieszać aż do wystygnięcia. Przygotowane mieszanki należy delikatnie z sobą połączyć i dodać rum.

Według smaku można dodać garść orzechów mielonych lub rozdrobnionych biszkoptów. Ciastka należy napelnić przygotowanym nadzieniem za pomocą łyżeczki. **Wskazówka:** na górę foremki przed jej napełnieniem można nałożyć odrobinę marmolady porzeczkowej.

**Kremowe nadzienie z budyniem:** 125 g masła, 100 g cukru, budyń waniliowy przygotowany z 250 ml mleka i 100 g cukru, 2-3 łyżki ciemnego rumu. Masło należy utrzeć z cukrem, a następnie delikatnie wmixować wystudzony budyń i rum. Ciastka należy napelnić za pomocą rękawa cukierniczego.

**Kólecčka (ciasto maślane):** 140 g drobnej mąki, 100 g masła, 40 g cukru pudru, 1 żółtko. Należy wyrobić gładkie ciasto, zawinąć je w folię spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki. Następnie rozwałkować ciasto na grubość 3 mm i wykroić kólecčka. Należy piec w piekarniku aż nabiorą różowego koloru. Wystudzonymi kólecčkami należy zamknąć napełnione ciasteczka.

Вynikajúce na ľahkú prípravu plnených cukrovínok – varianty tradičných „včelích ulíkov”. Obsahuje 3 otváracie formičky s veľkonočnými motívami a tvoritko dutiniek s vykrajovačom. Vyrobené z prvotriedneho odolného plastu, vhodné do umývačky. 3 roky záruka.

#### Recept na veľkonočné plnené cukrovinky (cca 60 ks)

**Plnená časť:** 300 g mletých vlašských orechov, 300 g práškového cukru, 1 vaječný bielok, 1 lyžica tmavého rumu. Ingrediencie zmiešajte, vymiešajte cesto, nechajte v chladničke vychladnúť a potom pomocou formičky a tvoritka pripravte duté cukrovinky.

**Kremová náplň tradičná:** 200 g masla, 1 vanilkový cukor (13 g), 2 vajcia, 2 lyžice kryštálového cukru, 1 lyžica rumu. Maslo vyšľahajte s vanilkovým cukrom. V horúcom vodnom kúpeli šľahajte vajcia s kryštálovým cukrom do zhutnutia, potom odstavte zo sporáka a šľahajte až do vychladnutia. Oba polotovary zľahka zmiešajte a pridávajte rum. Podľa chuti pridajte hŕstku mletých orechov alebo drvených piškótov. Cukrovinky plňte pripraveným krémom pomocou lyžičky. **Tip:** do špičky cukrovinky dajte pred plnením krémom trochu ríbežovej marmelády.

**Kremová náplň s pudíngom:** 125 g masla, 100 g cukru, vanilkový pudíng pripravený z 250 ml mlieka a 100 g cukru, 2-3 lyžice tmavého rumu. Maslo vymiešajte s cukrom a potom zľahka vmiešajte vychladnutý pudíng a rum. Cukrovinky plňte pomocou zdobičky.

**Kolieska (linecké cesto):** 140 g hladkej múky, 100 g masla, 40 g práškového cukru, 1 žltok. Vypracujte hladké cesto, zabaľte ho do potravinovej fólie a dajte na hodinu uležať do chladničky. Potom z cesta vyvalkajte plát vysoký cca 3 mm, z ktorého vykrojíte kolieska. Pečte v rúre do ružova, vychladnutými kolieskami uzavrite naplnené cukrovinky.

Прекрасно подходят для легкого приготовления печенья с начинкой – вариант традиционных „осиных гнезд”. В набор входят три открывающиеся формочки с пасхальными мотивами и формочка для выдавливания серединки с формочкой для вырезания кружков. Изготовлено из высококачественного прочного пластика, подходит для мытья в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

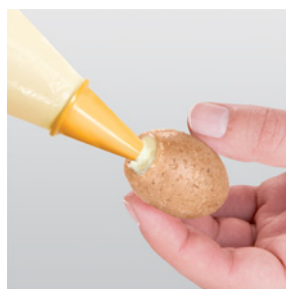
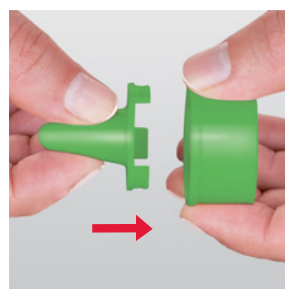
#### Рецепт для приготовления пасхального печенья с начинкой (около 60 шт.)

**Наполняемая часть:** 300 г молотых грецких орехов, 300 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 ложка темного рома. Ингредиенты смешайте, замесите тесто, охладите в холодильнике, и затем при помощи формочки для печенья и формочки для полостей приготовьте полое печенье.

**Кремовый наполнитель традиционный:** 200 г масла, 1 пакетик ванильного сахара (13 г), 2 яйца, 2 ложки сахарного песка, 1 ложка рома. Взбейте масло с ванильным сахаром. На водяной бане взбейте яйца с сахаром до загустения, снимите с огня и взбивайте до остывания. Оба продукта слегка смешайте и добавьте ром. По желанию добавьте горсть измельченных орехов или дробленого бисквитного печенья. Печенье наполните приготовленным кремом с помощью ложки. **Совет:** перед наполнением печенья кремом, положите в кончик немного смородинового варенья.

**Кремовый наполнитель с пудингом:** 125 г масла, 100 г сахара, ванильный пудинг, приготовленный из 250 мл молока и 100 г сахара, 2-3 ложки темного рома. Масло разотрите с сахаром и затем слегка вмешайте остывший пудинг и ром. Печенье наполняйте с помощью кондитерского шприца.

**Кружки (песочное тесто):** 140 г простой муки, 100 г масла, 40 г сахарной пудры, 1 желток. Замесите однородное тесто, заверните в пищевую пленку и поместите на час в холодильник. Из теста раскатайте лист толщиной 3 мм, из которого вырежьте кружки. Выпекайте в духовке до золотистого цвета, остывшими кружками закройте наполненное печенье.



#### 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.

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma** design protected

 [www.tescoma.com/video/631648](http://www.tescoma.com/video/631648)



© 2013 Tescoma