



Prensa de galletas



Ebook con ideas de recetas



Contenido del kit

Tu kit contiene



Una prensa para galletas



Para 4 tubos para el glaseado



20 discos de acero inoxidable



Un manual de instrucciones



Un libro electrónico de recetas



E-book

de recetas dulces y saladas + ideas de glaseado



en PDF

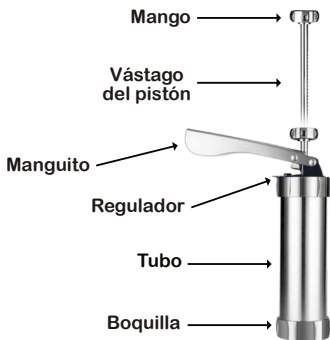


Con la prensa para galletas, ¡hacer galletas nunca ha sido tan fácil! Independientemente que seas un experto o un principiante en la repostería, te encantará lo fácil que es utilizarla. Sólo hay que poner la masa en la pistola, elegir el disco, pulsar y ¡ya está! Una actividad apta para grandes y pequeños.

Fabricada en acero inoxidable, la prensa para galletas es robusta y duradera, por lo que no tiene que preocuparte por la oxidación. Y como se puede desmontar fácilmente, es fácil de limpiar.

Con este completo kit, podrás hacer y decorar galletas para cualquier evento. Hay una amplia gama de formas para elegir. Si te faltan ideas para las recetas, nuestro libro electrónico te servirá de inspiración.

Composición de la prensa de galletas



Manejo de la prensa de galletas

1

Etapa 1

El mango se encuentra cerca de la empuñadura. Gíralo hacia la derecha y súbelo. Aparecerá el vástago del pistón. A continuación, gira la manivela en el sentido contrario (hacia la izquierda). Este paso "abre" la prensa de galletas para que haya espacio para introducir la masa.



2

Etapa 2

Desenrosca la tapa del extremo de la herramienta.



3

Etapa 3

Elige el disco que deseas utilizar (con el relieve hacia abajo) y colócalo dentro de la boquilla.



4

Etapa 4

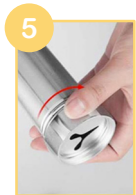
Introduce la pasta que has preparado en el tubo.



5

Etapa 5

Enrosca la tapa que contiene el disco en el extremo del tubo.



6

Etapa 6

Puedes elegir el tamaño de tus galletas girando el regulador situado en la parte superior de la herramienta.

Posición 1: te permitirá hacer galletas pequeñas

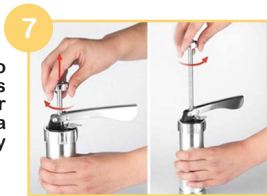
Posición 2: te permitirá hacer galletas grandes



7

Etapa 7

Tira de la manivela hacia arriba y luego empújala hacia abajo unas cuantas veces hasta que veas que sale algo de masa por la boquilla. Una vez que haya salido, retira la pasta para que tengas un disco limpio, ¡y ya puedes empezar!



8

Etapa 8

Coloca la prensa de galletas en posición vertical en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear. Tira de la palanca hacia abajo una vez y aparecerá tu primera galleta. Levanta el mango y mueve la herramienta para hacer otra galleta. Repite este proceso hasta que se te acabe la masa.



Para hacer el glaseado, sigue también estos pasos. Simplemente pon el tubo que desees en el lugar del disco. Tira de la manivela hacia arriba, luego empujla hacia abajo y la mezcla saldrá. ¡Ahora podrás decorar tus galletas!



Para hacer los churros, sigue también estos pasos. Simplemente tendrás que poner el disco adecuado (hay dos opciones). Tire del asa hacia arriba, luego empuje hacia abajo y deje caer los palos en la freidora.



Consejos

Si no consigues hornear tus propias galletas la primera vez, ¡no te asustes! Sólo tienes que seguir los pasos de las instrucciones y verás que le coges el tranquillo a la prensa para galletas.

Asegúrate de que la pasta no esté seca, de lo contrario, la herramienta será difícil de manejar.

Después de utilizar la prensa para galletas, limpia cada pieza (sin olvidar la parte trasera del pistón) con agua caliente y jabón. Aclarar y secar con un paño. No introduzcas la herramienta en el lavavajillas.

Las 20 formas de hacer galletas





E-book

de recetas dulces y saladas + ideas
de glaseado

in PDF



**Algunos de nuestros
otros productos**



**Juego de coladores
para Fondue**



**Bolsa reutilizable
para tostadora**



Mandolina de cocina