



Biscuits press Presse à biscuits



Ebook with recipe ideas
Ebook avec idées de recettes



Kit content

Contenu du kit

Your kit contains / Votre kit contient



A cookie press
Une presse à
biscuits



4 pipes for
glazing
4 tuyaux pour
glaçage



20 stainless steel
disks
20 disques en
acier inoxydable



An explanatory
note
Une notice
explicative



An e-book of
recipes
Un e-book de
recettes



E-book

of sweet and savoury recipes + icing
ideas

de recettes sucrées et salées + idées de
glaçage



in PDF



With the cookie press, making shortbread has never been easier! Whether you're a baking expert or a beginner, you'll love how easy it is to use. Just put the dough in the gun, choose your disk, press, and you're done! A great activity for kids and adults alike.



Made of stainless steel, the cookie press is sturdy and will last over time, so you won't have to worry about rust. Plus, thanks to its easy disassembly, you can clean it with ease.

With this complete kit, make and decorate cookies for any event. A large choice of shapes is available. If you're looking for recipe ideas, our e-book is here to give you some inspiration.

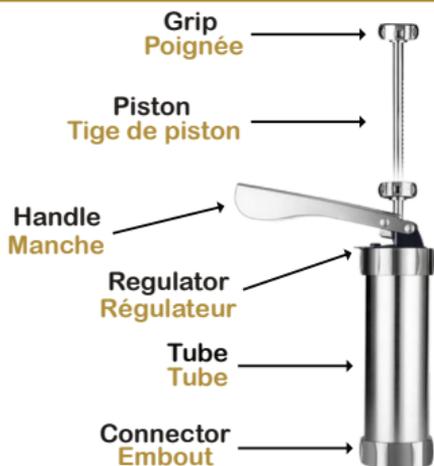
Avec la presse à biscuits, la réalisation de sablés n'a jamais été aussi simple! Que vous soyez expert ou débutant en pâtisserie, vous allez aimer sa prise en main. Incorporez la pâte dans le pistolet, choisissez votre disque, appuyez, et le tour est joué! Une activité qui convient aussi bien aux petits qu'aux grands.



Fabriquée en acier inoxydable, la presse à biscuits est solide et perdura dans le temps, vous n'aurez donc pas à vous préoccuper de la rouille. De plus, grâce à son démontage facile, vous pouvez la nettoyer sans difficultés.

Avec ce kit complet, confectionnez et décorez des biscuits pour n'importe quel événement. Un large choix de formes s'offre à vous. Si vous êtes en manque d'idées de recettes, notre e-book est là pour vous donner de l'inspiration.

Composition of the biscuit press Composition de la presse à biscuits



Handling of the biscuit press Prise en main de la presse à biscuits

1 Step / Etape 1

The grip is located near the handle. Turn it to the right and pull it up. The piston rod appears. Then turn the grip in the opposite direction (to the left). This step "opens" the biscuit press so that there is room to insert the dough.

La poignée se trouve près du manche. Tournez-la vers la droite puis tirez-la vers le haut. La tige de piston apparaît. Ensuite, tournez la poignée dans le sens inverse (vers la gauche). Cette étape permet "d'ouvrir" la presse à biscuits afin d'avoir de la place pour insérer la pâte.



2 Step / Etape 2

Unscrew the connector at the end of the tool.
Dévissez l'embout qui se trouve à l'extrémité de l'outil.



3 Step / Etape 3

Choose the disk you wish to use and place it (relief side down) inside the connector.

Choisissez le disque que vous souhaitez utiliser et placez-le (côté relief vers le bas) à l'intérieur de l'embout.



4 Step / Etape 4

Insert the paste you have previously prepared into the tube.

Insérez la pâte que vous avez préalablement préparée à l'intérieur du tube.



5 Step / Etape 5

Screw the connector containing the disk onto the end of the tube.

Vissez l'embout contenant le disque, à l'extrémité du tube.



6 Step / Etape 6

You can choose the size of your biscuits by turning the regulator on the connector placed on top of the tool.

Position 1: will allow you to make small biscuits

Position 2: will allow you to make large biscuits

Vous pouvez choisir la taille de vos biscuits en tournant le régulateur qui se trouve sur l'embout supérieur de l'outil.

La position 1 : vous permettra de faire des petits biscuits

La position 2 : vous permettra de faire des grands biscuits



7

Step / Etape 7

Pull the handle up and then down a few times until you see some paste coming out of the connector. Once it has come out, remove the paste so that you have a clean disk, and you can start!

Tirez le manche vers le haut puis poussez vers le bas à plusieurs reprises jusqu'à ce que vous voyez de la pâte sortir de l'embout. Une fois sortie, retirez cette pâte afin d'avoir un disque propre, et vous pouvez commencer!



8

Step / Etape 8

Place the biscuit press upright on a baking sheet without grease or baking paper. Pull the handle down once and your first biscuit will appear. Lift the handle and move the tool to make another biscuit. Repeat this process until you run out of dough.

Placez la presse à biscuit à la verticale, sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras. Tirez une fois le manche vers le bas, et votre premier biscuit apparaîtra. Relevez le manche et déplacez l'outil pour faire un autre biscuit. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous n'avez plus de pâte.



To make the icing, follow these steps as well. Simply put the pipe you want in place of the disk. Pull the handle up and then down, and the mixture will come out. Now you can decorate your biscuits!

Pour faire le glaçage, suivez également ces étapes. Il faudra simplement mettre le tuyau que vous souhaitez à la place du disque. Tirez le manche vers le haut, puis poussez vers le bas et la préparation sortira. Vous pouvez maintenant décorer vos biscuits!

To make the churros, also follow these steps. You will simply need to put on the appropriate disk (there are two options). Pull the handle up, then push down and drop the sticks into the fryer.

Pour faire les churros, suivez également ces étapes. Il faudra simplement mettre le disque adapté (deux options s'offrent à vous). Tirez le manche vers le haut, puis poussez vers le bas et faites tomber les bâtonnets dans la friteuse.



Our advices Nos conseils

If you are unable to bake your own biscuits the first time, don't panic! Just follow the steps in the instructions and you will see that you will easily get the hang of the biscuit press.

Lors de la première utilisation, si vous ne parvenez pas à faire les biscuits, pas de panique! Suivez bien les étapes de la notice et vous verrez que vous arriverez facilement à prendre en main la presse à biscuits.

Make sure that your paste is not dry, otherwise the tool will be difficult to handle.

Faites en sorte que votre pâte ne soit pas sèche, sinon, l'outil sera difficile à manier.

After using the biscuit press, clean each part (not forgetting the back of the piston) with warm water and soap. Rinse and dry with a cloth. Do not put the tool in a dishwasher.

Après utilisation de la presse à biscuits, nettoyez chaque pièce (sans oublier l'arrière du piston) avec de l'eau chaude et du savon. Rincez et séchez avec un chiffon. Il ne faut surtout pas mettre l'outil dans un lave-vaisselle.

The 20 biscuit shapes to make Les 20 formes de biscuits à réaliser





E-book

of sweet and savoury recipes + icing ideas

de recettes sucrées et salées + idées de glaçage

in PDF



Some of our other products

Quelques uns de nos autres produits



Fondue sieves

Les épuisettes à fondues



Toaster bags

Les sachets pour grille-pain



Kitchen mandolin

La mandoline de cuisine