



# Sparabiscotti



Ebook con idee di ricette



# Contenuto del kit

Il tuo kit contiene



Una sparabiscotti



4 tubi per la  
glassa



20 Dischi in acciaio  
inossidabile



Un manuale  
d'istruzioni



Un e-book di ricette



**E-book**

di ricette dolci e salate + idee di glassa



en PDF

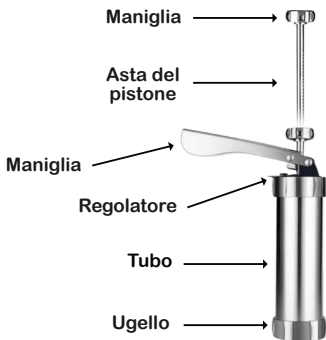


Con la sparabiscotti, fare i biscotti di pasta frolla non è mai stato così facile! Che siate esperti o principianti in pasticceria, vi piacerà il modo in cui si maneggia. Basta mettere l'impasto nella pistola, scegliere il disco, premere e il gioco è fatto! Un'attività adatta a grandi e piccini.

Realizzata in acciaio inossidabile, la pressa per biscotti è robusta e durevole, quindi non devi preoccuparti della ruggine. E poiché può essere facilmente smontato, è facile da pulire.

Con questo kit completo, puoi fare e decorare biscotti per qualsiasi evento. C'è una vasta gamma di forme tra cui scegliere. Se sei a corto di idee di ricette, il nostro e-book ti darà qualche ispirazione.

## Composizione della pressa per biscotti



## Come usare la pressa per biscotti

1

### 1° Passo

La maniglia si trova vicino all'impugnatura. Giralo a destra e tiralo su. Appare l'asta del pistone. Poi giri la maniglia nella direzione opposta (a sinistra). Questo passo "apre" la pressa per biscotti per fare spazio all'impasto.



2

### 2° Passo

Sviti il tappo all'estremità dell'attrezzo.



3

### 3° Passo

Scegli il disco che vuoi usare (lato in rilievo verso il basso) e mettilo dentro il bocchaglio.



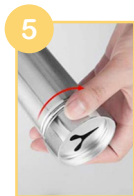
## 4 4° Passo

Inserisci la pasta che hai preparato nel tubo.



## 5 5° Passo

Avvitare il tappo che contiene il disco sull'estremità della provetta.



## 6 6° Passo

Puoi scegliere la dimensione dei tuoi biscotti girando il regolatore sulla parte superiore dell'attrezzo.

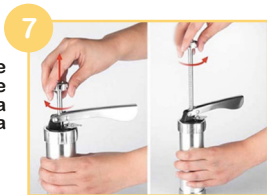
La 1° posizione: ti permetterà di fare dei piccoli biscotti

La 2° Posizione : ti permetterà di fare grandi biscotti



## 7 7° Passo

Tirare la maniglia verso l'alto e poi spingere verso il basso un paio di volte fino a vedere un po' di pasta che esce dall'ugello. Una volta che è uscito, togli la pasta in modo da avere un disco pulito, e puoi iniziare!



8

## 8° Passo

Mettere la pressa per biscotti in posizione verticale su una teglia senza grasso o carta da forno. Tirare la maniglia verso il basso una volta e il tuo primo biscotto apparirà. Sollevare la maniglia e spostare l'attrezzo per fare un altro biscotto. Ripetere questo processo fino a quando non si esaurisce l'impasto.



Per fare la glassa, seguite anche questi passi. Basta mettere il tubo che si desidera al posto del disco. Tira la maniglia verso l'alto, poi spingila verso il basso e la miscela uscirà. Ora potete decorare i vostri biscotti!



Per fare i churros, seguite anche questi passi. Dovrete semplicemente inserire il disco giusto (ci sono due opzioni). Tirare la maniglia verso l'alto, poi spingere verso il basso e far cadere i bastoncini nella friggitrice.



## Consigli

Se non riuscite a cuocere i vostri biscotti la prima volta, niente panico! Basta seguire i passi delle istruzioni e vedrete che riuscirete a prendere la mano con la pressa per biscotti.

Assicuratevi che la vostra pasta non sia secca, altrimenti l'attrezzo sarà difficile da maneggiare.

Dopo aver usato la pressa per biscotti, pulire ogni parte (senza la parte posteriore del pistone) con acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare con un panno. Non mettere l'utensile in lavastoviglie.

## I 20 modi di fare i biscotti





**E-book**

di ricette dolci e salate + idee di glassa



in PDF



**Alcuni dei nostri altri prodotti**



**Set di colini per  
fonduta**



**Borsa riutilizzabile  
per tostapane**



**Mandolino da cucina**