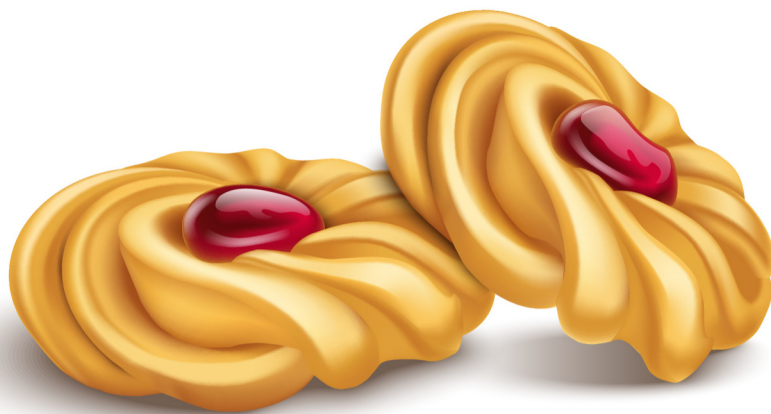




E-book d'idées de recettes pour presse à biscuits



20 disques
+ 4 têtes à
glaçage



SOMMAIRE

PRÉSENTATION 1

RECETTES DE SABLÉS SUCRÉS 3

Sablés sucrés 4

Bredeles garnis 5

Sablés au chocolat 6

Sablés aux amandes 7

Sablés au thé matcha 8

RECETTES DE SABLÉS SUCRÉS POUR TOUS 9

Sablés sucrés sans gluten  10

Sablés sucrés vegan  11

SABLÉS SALÉS 12

Sablés au parmesan 13

Sablés salés 14

Sablés apéro 15

Sablés 3 fromages 16

Sablés parmesan aromates 17

GLAÇAGES POUR BISCUITS SUCRÉS 18

Glaçage rapide 19

Glaçage royal 20

CHURROS 21

 FRANÇAIS 1

 ITALIA 23

 ESPAÑOL 47

 ENGLISH 71

 DEUTSCH 95

Découvrez à travers cet e-book de nombreuses recettes qui vous permettront de vous familiariser avec la presse à biscuits. Salées ou sucrées, ces délicieuses recettes vous donneront de quoi impressionner vos convives.

À faire en famille ou entre amis, la presse à biscuits rendra la confection de gâteaux amusante.

Grâce aux 20 disques différents, vous allez pouvoir varier les formes de biscuits tout en vous régaland avec des recettes simples et goûteuses.



Décoration : N'hésitez pas à faire jouer votre imagination en décorant vos biscuits avec du chocolat fondu, du sucre glace, etc. Vous pouvez également laisser libre cours à votre imagination grâce à nos recettes de glaçages présentes à la fin de notre e-book.

Variante côté salé : N'hésitez pas à ajouter quelques épices ou aromates comme de l'ail, du thym ou du basilic pour varier les recettes.

Variante côté sucré : N'hésitez pas à rajouter les arômes, épices de vos choix, extraits de votre choix pour varier les recettes.

Variante glaçage : N'hésitez pas à ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire dans votre glaçage en laissant libre court à votre imagination.

Ustensiles nécessaires lors des recettes :

- Four
- Presse à biscuits
- Fouet (optionnel)
- Batteur électrique (optionnel)
- Pour les churros : 1 casserole, 1 panier à friture (optionnel), 1 saladier
- Robot pâtisserie (optionnel)
- Bol / récipient
- Spatule / Maryse
- Fourchette



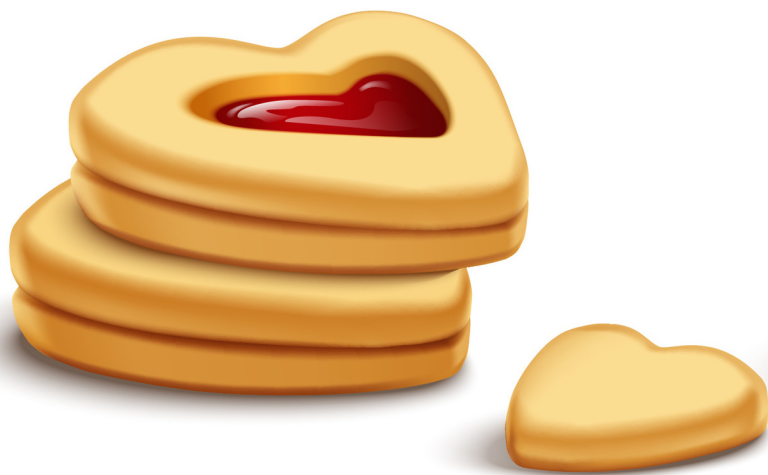
Vocabulaire que vous pourrez trouver dans certaines recettes :

Maryse : spatule souple

Appareil : mélange intermédiaire de différents ingrédients que l'on va utiliser avec d'autres produits pour réaliser une recette.

Beurre pommade : beurre tiédi et travaillé.

RECETTES DE SABLÉS SUCRÉS



Sablés sucrés

Recette pour 50 biscuits



Ingrédients

- 150g de farine
- 50g de féculé de maïs (type maïzena)
- Une pincée de levure chimique
- 125g de beurre pommade
- 15g de sucre vanillé
- 1 cuillère d'extrait de vanille
- 1 jaune d'oeuf
- 60g de sucre glace



Préparation

Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante.

Mélanger la farine, la féculé de maïs (type féculé de maïs (type maïzena) et la levure chimique dans un récipient.

Dans un autre récipient, ajouter le beurre pommade, le sucre glace, le sucre vanillé et l'arôme de vanille. Mélanger au fouet. Ajouter le jaune d'oeuf.

Une fois le mélange homogène atteint, ajouter l'appareil farine, féculé de maïs et levure.

Fouetter jusqu'à ce que la pâte soit bien compacte.

Séparer la pâte en deux boudins. Insérer un boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec le deuxième boudin.

Enfourner les biscuits pendant environ 15 min.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

Bredeles garnis

Recette pour 40 biscuits



Ingrédients

- 1 oeuf
- 300g de farine
- 80g de sucre glace
- 180g de beurre mou
- Extrait de votre choix (amande amère, pistache, vanille...)
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 pot de pâte à tartiner de votre choix ou de confiture.



Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Dans un bol, mélanger à la Maryse le beurre, le sucre glace et l'arôme jusqu'à ce qu'une crème apparaisse.

Ajouter l'œuf, la levure et la farine.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Former un boudin et l'insérer dans la presse à biscuits.

Insérer le boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Remplir le centre des biscuits de la garniture de votre choix.

Enfourner entre 8 et 10°C avant que les biscuits ne dorent trop.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

Conseil : Veiller à bien choisir les disques pour ne pas avoir de trou au milieu de votre forme afin de bien le garnir.

Biscuits au chocolat

Recette pour 60 biscuits



Ingrédients

- 200g de farine
- 125g de beurre ramolli
- 25g de fécule de maïs (type maïzena)
- 75g de sucre glace
- 4 cuillères à soupe de lait
- 75g de chocolat noir

Préparation

Préchauffer le four à 190°C.

Dans un récipient, battre le beurre et le sucre glace au fouet ou à la fourchette.

Ajouter 150g de farine et la fécule de maïs.

Faire fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie et l'incorporer dans l'appareil. Mélanger.

Ajouter le reste de farine ainsi que le lait.

Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Faire un ou deux boudins et en insérer un dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec le deuxième boudin.

Enfourner 9 à 10 minutes en les retirant avant qu'ils ne dorent trop.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

Biscuits aux amandes

Recette pour 70 biscuits



Ingrédients

- 120g de beurre ramolli
- 2 œufs
- 125g de sucre
- 165g de poudre d'amandes
- 250g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique



Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre, le sucre vanillé.

Ajouter le beurre ramolli et les deux œufs.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Former 3 boudins et en insérer un dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec les deux autres boudins.

Enfourner 10 à 15 minutes.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

Biscuits au thé matcha

Recette pour 40 biscuits



Ingrédients

- 1 oeuf
- 200g de farine
- 1 pincée de sel
- 90g de sucre glace
- 100g de beurre ramolli
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à café de thé matcha
- 1 CàC de levure chimique



Préparation

Préchauffer le four à 170°C

Dans un récipient, fouetter le sucre glace, l'œuf, le sucre vanillé à la fourchette ou au fouet.

Ajouter la farine, le thé matcha, le sel ainsi que la levure.

Une fois mélangé, ajouter le beurre.

Mélanger à la main, au robot ou à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Former 2 boudins et en insérer un dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

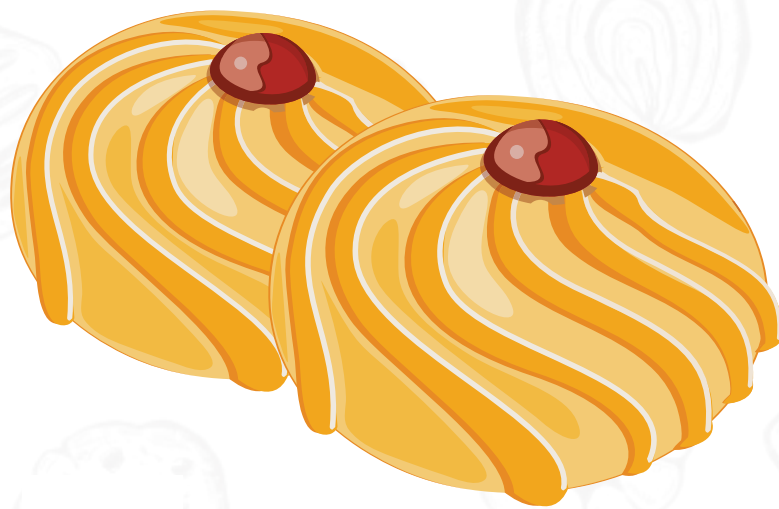
Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec l'autre boudin.

Enfourner 10 à 15 minutes.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

RECETTES DE SABLÉS POUR TOUS





Sablés sucrés sans gluten



Recette pour 60 biscuits

Ingrédients

- 170g de beurre ramolli
- 85g de sucre glace sans gluten
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de sel
- un mélange de zeste de citron et d'orange
- 270g de farine sans gluten (mix possible, farine de riz, fécule de maïs (type maïzena), sarrasin, châtaigne...)



Préparation

Mélanger au fouet manuel ou électrique le sucre glace et le beurre mou.

Ajouter les zestes et l'œuf. Ajouter la farine.

Mélanger à la Maryse.

Réserver au frigo pendant 10-15min, c'est le bon moment de préchauffer le four à 180°C.

Sortir la pâte et la diviser en deux. Faire deux boudins identiques.

Insérer le premier boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec l'autre boudin.

Enfourner 12 minutes.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.



Biscuits vegan

Recette pour 20 biscuits



Ingrédients

- 150g de farine
- 30g de farine de riz
- 120g de margarine molle
- 30g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 30g de sucre de canne complet
- 1 pincée de vanille en poudre (arôme de vanille possible en petite dose pour ne pas humidifier la pâte)



Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mixer le sucre de canne jusqu'à ce qu'il soit aussi fin que le sucre en poudre.

Dans un récipient, mélanger le sucre glace, le sucre de canne et la margarine.

Battre le tout au fouet manuel ou électrique pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'un mélange épais et lisse.

Ajouter la farine, la vanille et le sel.

Mélanger à nouveau pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Faire deux boudins identiques.

Insérer le premier boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

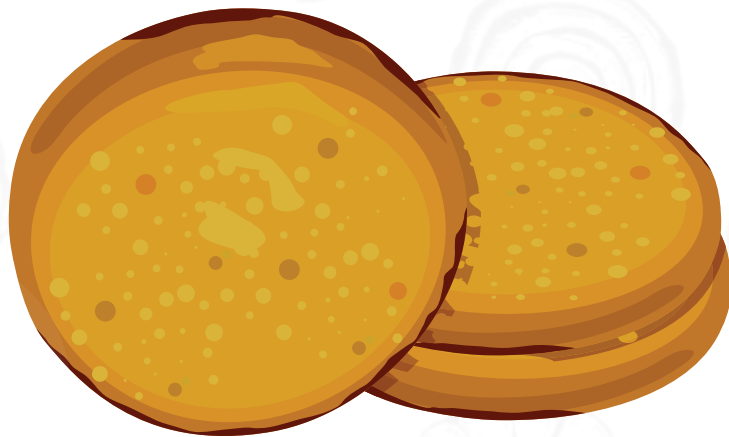
Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec l'autre boudin.

Enfourner 15 minutes.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

RECETTES DE SABLÉS SALÉS



Sablés au parmesan

Recette pour 40 biscuits



Ingrédients

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 100g de farine
- 80g de parmesan râpé
- 80g de beurre mou



Préparation

Préchauffer le four à 180°C

Dans un récipient, mélanger la farine et le parmesan râpé.

Couper le beurre en petits cubes, puis, l'incorporer.

Malaxer de sorte à former une petite pâte.

Battre le jaune d'oeuf avec l'huile d'olive, puis, l'incorporer.

Former une pâte souple et homogène.

Couper la boule de pâte en deux puis former deux boudins.

Insérer le premier boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec l'autre boudin.

Enfourner 13 à 15 minutes de sorte à ne pas trop dorer les biscuits.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

Biscuits salés



Recette pour 50 biscuits

Ingrédients

- 200g de farine
- 10cl de lait
- 2 œufs
- sel, poivre
- 100g de beurre
- 200g de fromage râpé
- 10cl d'eau tiède
- aromates de votre choix
- 1 jaune d'oeuf (pour la présentation)



Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un récipient, mettre le beurre en morceaux ainsi que la farine. Malaxer et intégrer les oeufs entiers.

Rajouter de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Saler, poivrer et ajouter les aromates à votre convenance.

Malaxer jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Couper la pâte en deux puis former deux boudins.

Insérer le premier boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec l'autre boudin. Dans un bol, mélanger le lait, le jaune d'oeuf et quelques aromates.

Badigeonner chaque biscuit.

Enfourner 13 à 15 minutes de sorte à ne pas trop dorer les biscuits.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster

Biscuits apéro

Recette pour 50 biscuits



Ingrédients

- 45ml d'huile
- 200g de farine
- 1 oeuf
- 45ml d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Sel et épices selon votre convenance.



Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un récipient, ajouter la farine, le sel, la levure chimique, les épices.

Ajouter l'œuf, l'eau et l'huile.

Mélanger à la main, à la spatule ou au robot jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Couper la pâte en deux puis former deux boudins.

Insérer le premier boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec l'autre boudin.

Enfourner 15 minutes de sorte à ne pas trop dorer les biscuits.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

Biscuits aux 3 fromages



Recette pour 40 biscuits

Ingrédients

- 150g de farine
- 50g de fécule de maïs (type maïzena)
- Une pincée de levure chimique
- 125g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf
- Sésame blanc ou noir
- Sel, poivre et épices de votre choix
- 150g de mélange de fromages râpés de votre choix (cheddar, emmental, gruyère, parmesan...)



Préparation

Préchauffer le four à 150°C

Dans un récipient, mélanger la farine, la fécule de maïs et la levure chimique. Mettre de côté.

Dans un autre bol, mélanger 100g de fromage, sel, poivre et les épices.

Bien fouetter pendant quelques minutes et y ajouter le jaune d'oeuf.

Une fois un mélange homogène obtenu, ajouter le premier appareil.

Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Faire deux boudins identiques. Insérer le premier boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

Recommencer les trois dernières étapes avec l'autre boudin.

Ajouter une poignée de fromage râpé sur chaque gâteau ainsi que le sésame.

Enfourner entre 13 à 15 minutes.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

Sablés au parmesan et aromates

Recette pour 60 biscuits



Ingrédients

- 90g d'huile d'olive
- 360g de farine
- 2 oeufs
- 100g de parmesan
- fleur de sel
- 4 cuillères à soupe de lait
- 4 cuillères à café de thym séché
- 1 cuillère à café de sel (2 si beurre doux)
- 140g de beurre mou salé de préférence
- 50g d'un mélange de graines de votre choix (pavot, sésame, lin)



Préparation

Dans un récipient, mélanger le sel, le thym, 30g de graines, l'huile d'olive, le beurre, et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Mettre au réfrigérateur minimum 1h.

Préchauffer le four à 190°C.

Faire deux boudins identiques.

Insérer le premier boudin dans la presse à biscuits.

Mettre le disque de votre choix côté relief vers le bas, visser l'embout.

Commencer à faire les biscuits en changeant de disque en fonction des goûts sur une plaque sans papier sulfurisé ni gras.

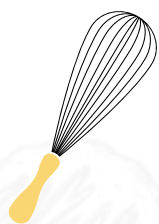
Recommencer les trois dernières étapes avec l'autre boudin.

Badigeonner les biscuits au lait.

Ajouter les graines de votre choix sur les gâteaux. Enfourner 15 minutes.

Attendre quelques minutes qu'ils refroidissent et déguster.

RECETTES DE GLAÇAGES



Glaçage rapide

Ingrédients

- 150g de sucre glace
- ½ jus de citron



Préparation

Dans un récipient, verser le sucre glace.

Ajouter petit à petit le jus de citron.

Remuer jusqu'à obtention d'une consistance mielleuse.

C'est prêt ! Il ne reste plus qu'à décorer vos biscuits.

Glaçage royal

Ingrédients

- 1 blanc d'oeuf
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 280g de sucre glace



Préparation

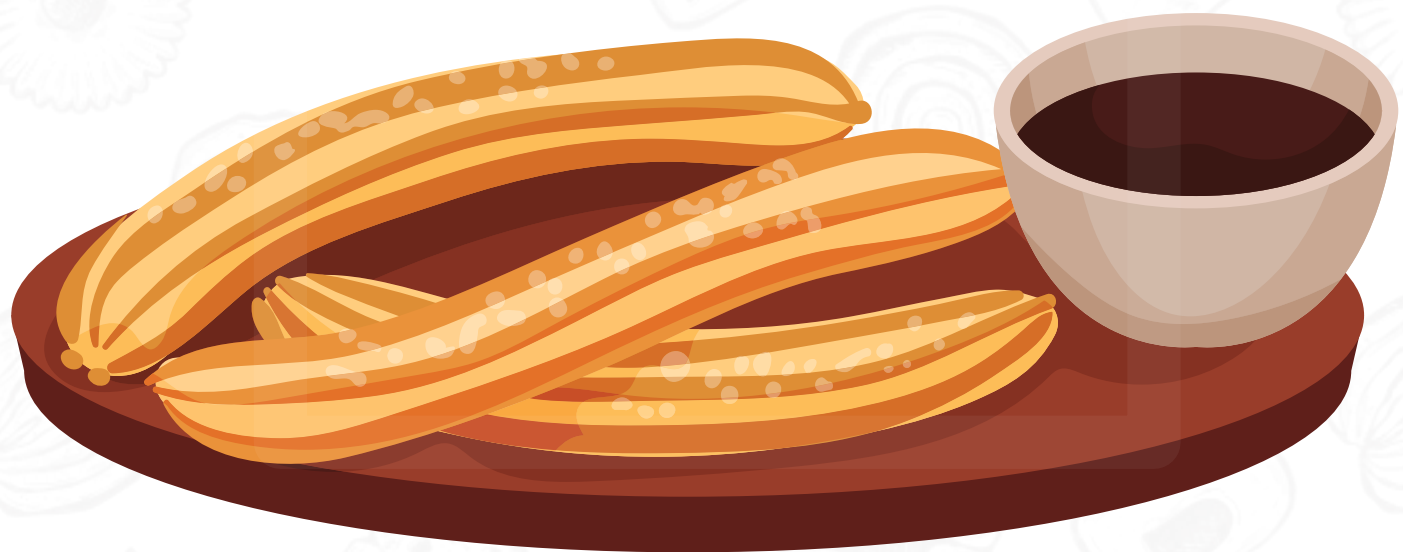
Dans un récipient, mélanger le jus de citron et le blanc d'oeuf.

Ajouter au fur et à mesure le sucre glace tout en remuant.

Ajouter de l'eau si le mélange est trop compact.

C'est prêt ! Il ne reste plus qu'à décorer vos biscuits.

CHURROS



Churros

Recette pour 45 churros



Ingrédients

- 60g de beurre doux
- 60g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 225g de farine
- 25cl d'eau
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 2 litres d'huile pour friture
- Pâte à tartiner/chocolat chaud (optionnel)



Préparation

Faire bouillir le beurre, l'eau, le sel et le sucre vanillé.

Dans un saladier, ajouter la farine et y creuser un trou pour y verser l'eau bouillante.

Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et homogène.

Ajouter les œufs battus.

Laisser reposer la pâte pendant au moins 1 heure.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile pour la friture.

Insérer une partie de la pâte dans la presse à biscuits.

Choisir un embout parmi ceux en forme d'étoiles en fonction de l'épaisseur du churros souhaité.

Insérer l'embout côté relief vers le bas et visser.

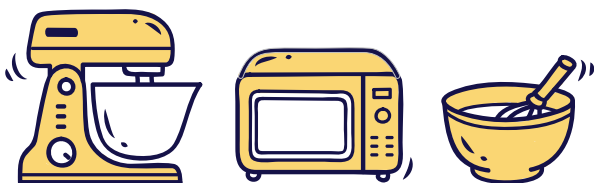
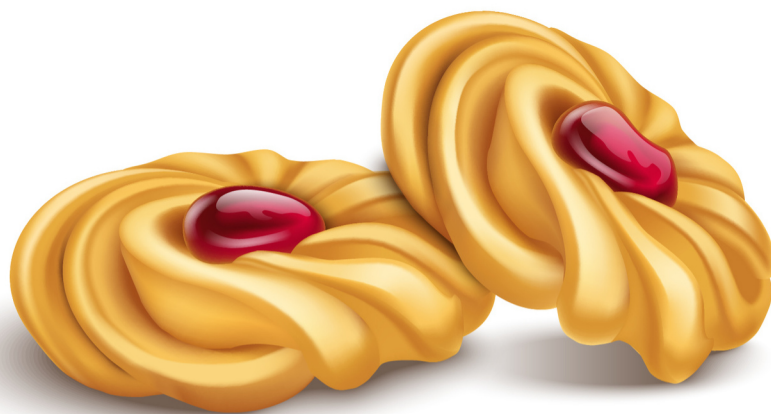
Effectuez des poussées de la longueur de votre choix en les déposant directement dans l'huile bien chaude.

Retirer les churros de l'huile une fois la dorure attendue obtenue.

Égoutter sur du papier absorbant, sucrer et déguster avec ou sans pâte à tartiner/ chocolat.



E-BOOK DI RICETTE IN ITALIANO



**20 dischi +
4 teste di
glassa**

SOMMARIO

PRESENTAZIONE 25

RICETTE BISCOTTI DOLCI 27

Dolci 28

Bredeles ripieni 29

Biscotti al cioccolato 30

Biscotti con mandorle 31

Dolci con tè matcha 32

RECETTE PER TUTTI 33

Biscotti senza glutine  34

Biscotti vegani  35

RICETTE SALATE 36

Biscotti al parmigiano 37

Biscotti salati 38

Biscotti speciale per l'aperitivo 39

Biscotti con tre formaggi 40

Biscotti con parmigiano ed erbe 41

RICETTE PER DECORARE I TUOI BISCOTTI 42

Glassa rapdio 43

Ghiaccia reale 44

CHURROS 45

Scopri attraverso numerose ricette che ti permetteranno di familiarizzare con la spargibiscotti. Che siano salate o dolci, queste deliziose ricette ti daranno qualcosa per impressionare i tuoi ospiti.

Sia con la famiglia che con gli amici, la spargibiscotti renderà la preparazione dei dolci divertente.

Con 20 dischi diversi, puoi variare le forme dei biscotti mentre ti godi ricette semplici e gustose.



Decorazione : sei libero di usare la tua immaginazione decorando i biscotti con cioccolato fuso, zucchero a velo, ecc. Puoi anche dare sfogo alla tua immaginazione con le nostre ricette di glassa alla fine del nostro e-book.

Variazioni salate: Non esitare ad aggiungere alcune spezie o erbe come aglio, timo o basilico per variare le ricette.

Variazione sul lato dolce: sentiti libero di aggiungere aromi, spezie ed estratti di tua scelta per variare le ricette.

Variazione della glassa : sentiti libero di aggiungere qualche goccia di colorante alimentare alla tua glassa e lascia correre la tua immaginazione.

Utensili necessari per le ricette:

- Forno
- Sparabiscotti
- Frusta (opzionale)
- Miscelatore elettrico (opzionale)
- Per i churros: 1 padella, 1 cestello per friggere (opzionale), 1 insalatiera
- Robot da cucina (opzionale)
- Ciotola / contenitore
- Spatola / marisa
- Forchetta



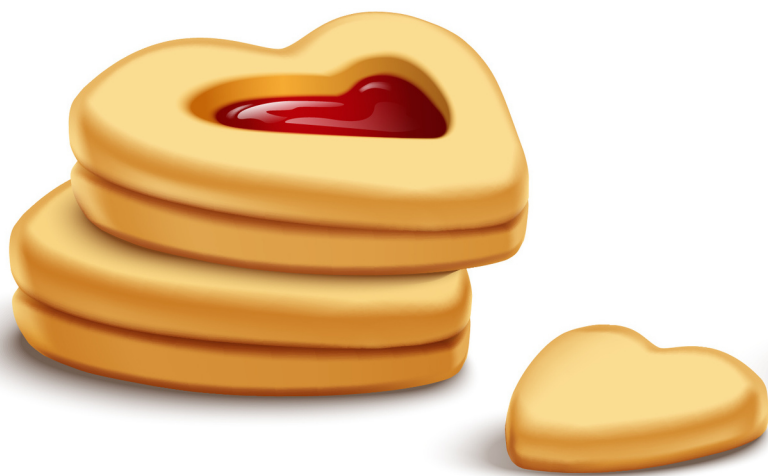
Vocabolario che si può trovare in alcune ricette:

Marisa: spatola flessibile

Apparato: In cucina, un apparato è una miscela intermedia di diversi ingredienti che viene utilizzata con altri prodotti per fare una ricetta.

Burro pomata: burro riscaldato e lavorato.

RICETTE DI BISCOTTI DOLCI



Dolci

Ricette per 50 piccoli biscotti



Ingredienti

- 150g di farina
- 50g di amido di mais
- Un pizzico di lievito in polvere
- 125g di burro morbido
- 15g di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 tuorlo d'uovo
- 60g di zucchero a velo



Istruzioni

Accendere il forno a 150°C.

Mescolare la farina, l'amido di mais e il lievito in una ciotola.

In un'altra ciotola, aggiungere il burro ammorbidito, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e l'aroma di vaniglia. Mescolare con una frusta.

Aggiungere il tuorlo d'uovo.

Una volta che il composto è liscio, aggiungere la farina, l'amido di mais e la miscela di lievito.

Frullare fino a quando l'impasto è ben compattato.

Riempire la sparabiscotti con l'impasto preparato.

Inserire la formina desiderata, bloccatela.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

rifare gli ultimi passi se c'è ancora della pasta.

Mettere i biscotti nel forno per circa 15 minuti.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola !

Bredeles ripieni

Recetta per 40 biscotti



Ingredienti

- 1 uovo
- 300g di farina
- 80g di zucchero a velo
- 180g di burro morbido
- Estratto di vostra scelta (mandorla amara, pistacchio, vaniglia...)
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 barattolo di pasta da spalmare di vostra scelta o marmellata.



Istruzioni

Accendere il forno a 160°C.

In una ciotola, mescolare il burro, lo zucchero a velo e l'aroma con una spatola fino a renderlo cremoso.

Aggiungere l'uovo, il lievito e la farina.

Mescolare fino ad ottenere un impasto liscio.

Formare una palla di pasta e metterla nella sparabiscotti.

Posizionare il disco di vostra scelta con il lato rialzato verso il basso, avvitare la punta.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Riempite il centro dei biscotti con il ripieno che preferite.

Mettere in forno a 8-10°C prima che i biscotti diventino troppo dorati.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola !

Suggerimento: Assicuratevi di scegliere i dischi giusti in modo da non avere un buco nel mezzo della tua forma per riempirla.

Biscotti al cioccolato

Ricetta per 60 biscotti.



Ingredienti

- 200g di farina
- 125g di burro ammorbidito
- 25g di amido di mais
- 75g di zucchero a velo
- 4 cucchiaini di latte
- 75g di cioccolato fondente

Ingredienti

Accendere il forno a 190°C.

In una ciotola, sbattere il burro e lo zucchero a velo con una frusta o una forchetta.

Aggiungere 150 g di farina e l'amido di mais.

Sciogliere il cioccolato nel microonde o a bagnomaria e aggiungerlo all'appareto. Mescolare bene.

Aggiungere la farina e il latte rimanenti.

Mescolare bene fino a ottenere un impasto liscio.

Separare la pasta in due et inserire la prima parte nella sparabiscotti.

Posizionare il disco scelto con il lato in rilievo verso il basso e avvitare l'ugello.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con la seconda parte della pasta.

Mettere in forno per 9-10 minuti, togliendoli prima che diventino troppo dorati.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola

Biscotti con mandorla



Ricetta per 70 biscotti

Ingredienti

- 120g di burro ammorbidito
- 2 uova
- 125g di zucchero
- 165g di polvere di mandorle
- 250g di farina
- Mezzo pacchetto di lievito in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato



Istruzioni

Accendere il forno a 180°C.

In una ciotola, mescolare la farina, la polvere di mandorle, il lievito, lo zucchero e lo zucchero vanigliato.

Aggiungere il burro ammorbidito e le due uova.

Mescolare fino ad ottenere un impasto liscio.

Formare 3 palle e inserirne una nella pressa per biscotti.

Posizionare il disco scelto con il lato rialzato verso il basso, avvitare l'ugello.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con le altre palle.

Cuocere per 10-15 minuti.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola!

Biscotti con tè matcha



Ricetta per 50 biscotti

Ingredienti

- 1 uovo
- 100g di burro ammorbidito
- 90g di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di tè matcha
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 200g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato



Istruzioni

Preriscaldare il forno a 170°C

In una ciotola, sbattere insieme lo zucchero a velo, l'uovo e lo zucchero vanigliato con una forchetta o una frusta.

Aggiungere la farina, il tè matcha, il sale e il lievito.

Una volta mescolato, aggiungere il burro.

Mescolare a mano, in un robot da cucina o con una spatola fino ad ottenere un prodotto liscio.

Formare 2 palle e metterne una nella pressa per biscotti.

Posizionare il disco scelto con il lato rialzato verso il basso, avvitare l'ugello.

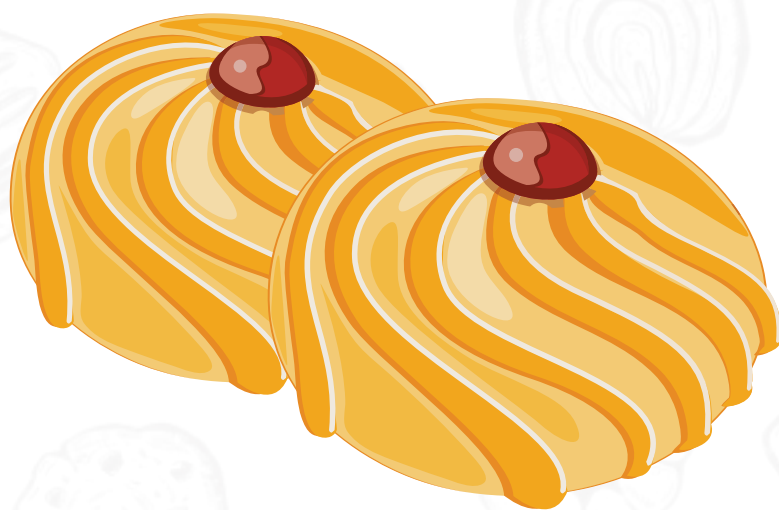
Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripeti gli ultimi tre passi con l'altra palla.

Cuocere per 10-15 minuti.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola !

RICETTE DI BISCOTTI PER TUTTI





Biscotti senza glutine



Ricetta per 60 biscotti

Ingredienti

- 170g di burro ammorbidito
- 85g di zucchero a velo senza glutine
- 1 uovo
- 270g di farina senza glutine (mix di farina di riso, farina di mais, grano saraceno, castagna, ecc.)
- 1 cucchiaino di sale
- una miscela di buccia di limone e di arancia



Préparation

Mescolare lo zucchero a velo e il burro morbido con una frusta manuale o elettrica.

Aggiungere la scorza e l'uovo.

Aggiungere la farina.

Mescolare con la marisa.

Mettere da parte in frigo per 10-15min, questo è il momento di accendere il forno a 180°C.

Tirate fuori l'impasto e dividetelo in due.

Fare due palle identiche.

Mettere la prima palla nella sparabiscotti.

Posizionare il disco scelto con il lato in rilievo verso il basso, avvitare l'ugello.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con l'altra palla

Cuocere per 12 minuti.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi tavola !



Biscotti vegani

Ricetta per 20 biscotti



Ingredienti

- 150g di farina
- 30g di farina di riso
- 120g di margarina morbida
- 30g di zucchero di canna integrale
- 30g di zucchero a velo
- 1 pizzico di vaniglia in polvere (aroma di vaniglia possibile in piccole dosi per non inumidire l'impasto)
- 1 pizzico di sale



Istruzioni

Accendere il forno a 180°C.

Frullare lo zucchero di canna fino a renderlo fine come lo zucchero a velo.

Mescolare lo zucchero a velo, lo zucchero di canna e la margarina in una ciotola.

Sbattere con una mano o una frusta elettrica per alcuni minuti fino a che non sia denso e liscio.

Aggiungere la farina, la vaniglia e il sale.

Mescolare di nuovo per ottenere un impasto liscio.

Fare due palle di pasta identici.

Inserire la prima palla di pasta nella pressa per biscotti.

Posizionare il disco scelto con il lato in rilievo verso il basso, avvitare l'ugello.

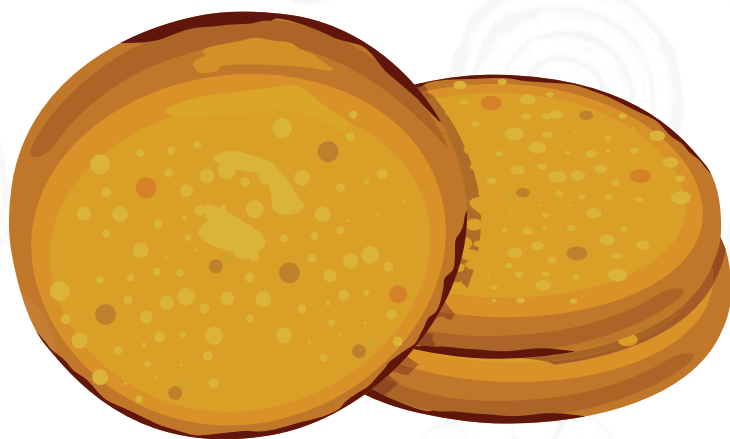
Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con l'altra palla.

Mettere in forno per 15 minuti.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola !

RICETTE DI BISCOTTI SALATI



Biscotti al parmigiano



Ricetta per 40 biscotti

Ingredienti

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 100g di farina
- 80g di parmigiano grattugiato
- 80g di burro morbido



Istruzioni

Accendere il forno a 180°C

In una ciotola, mescolare la farina e il parmigiano grattugiato.

Tagliare il burro a piccoli cubetti e mescolarlo.

Impastare per formare un piccolo impasto.

Sbattere il tuorlo d'uovo con l'olio d'oliva e mescolare.

Formare un impasto morbido e omogeneo.

Tagliare la palla di pasta a metà e formare due palle.

Inserire la prima palla nella pressa per biscotti.

Posizionare il disco scelto con il lato in rilievo verso il basso, avvitare l'ugello.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con l'altra palla.

Mettete in forno per 13-15 minuti in modo che i biscotti non si rosolino troppo.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola !

Biscotti salati



Ricetta per 50 biscotti

Ingredienti

- 200g di farina
- 10cl di latte
- 2 uova
- sale e pepe
- 100g di burro
- 200g di formaggio grattugiato
- 10cl di acqua calda
- erbe di vostra scelta
- 1 tuorlo d'uovo (per la presentazione)



Istruzioni

Accendere il forno a 180°C.

Mettere il burro e la farina in una ciotola.

Mescolare e aggiungere le uova intere.

Aggiungere acqua tiepida fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere sale, pepe ed erbe a piacere.

Impastare fino a quando l'impasto è liscio e omogeneo.

Tagliare la pasta a metà e formare due palle.

Inserire la prima palla di pasta nella sparabiscotti.

Posiziona il disco di tua scelta con il lato in rilievo verso il basso e avvita l'ugello.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con l'altra palla.

In una ciotola, mescolare il latte, il tuorlo d'uovo e alcune erbe.

Spennellare su ogni biscotto.

Cuocere in forno per 13-15 minuti in modo che i biscotti non siano troppo marroni.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola!

Biscotti per l'aperitivo



Ricetta per 50 biscotti

Ingredienti

- 45ml di olio
- 200g di farina
- 1 uovo
- 45ml di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- Sale e spezie a piacere.



Istruzioni

Accendere il forno a 180°C.

In una ciotola, aggiungere la farina, il sale, il lievito e le spezie.

Aggiungere l'uovo, l'acqua e l'olio.

Mescolare a mano, con una spatola o in un robot da cucina fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Tagliare la pasta a metà e formare due palle.

Inserire la prima palla di pasta nella pressa per biscotti.

Posiziona il disco di tua scelta con il lato in rilievo verso il basso e avvita l'ugello.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con l'altra palla.

Infornare per 15 minuti in modo che i biscotti non si rosolino troppo.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e a tavola !

Bsicotti tre formaggi



Ricetta per 40 biscotti

Ingredienti

- 150g di farina
- 50g di amido di mais
- Un pizzico di lievito in polvere
- 125g di burro morbido
- 150g di formaggio grattugiato a scelta (cheddar, emmental, gruviera, parmigiano...)
- 1 tuorlo d'uovo
- Semi di sesamo bianco o nero
- Sale, pepe e spezie di vostra scelta



Istruzioni

Accendere il forno a 150°C

In una ciotola, mescolare la farina, l'amido di mais e il lievito in polvere.

Mettere da parte.

In un'altra ciotola, mescolare 100 g di formaggio, sale, pepe e spezie.

Sbattere bene per qualche minuto e aggiungere il tuorlo d'uovo.

Quando la miscela è liscia, aggiungere la prima miscela.

Mescolare bene fino ad ottenere un impasto liscio.

Fare due palle di pasta identici. Inserire la prima palla nella sparabiscotti

Posiziona il disco di tua scelta con il lato in rilievo verso il basso e avvita l'ugello.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con l'altra palla

Aggiungere una manciata di formaggio grattugiato ad ogni biscotto e i semi di sesamo.

Mettere in forno per 13-15 minuti.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola !

Biscotti con parmigiano ed erbe

Ricetta per 60 biscotti



Ingredienti

- 140g di burro salato morbido
- 90g di olio d'oliva
- 360g di farina
- 1 cucchiaino di sale (2 se burro dolce)
- 2 uova
- 100g di parmigiano
- 50g di una miscela di semi di vostra scelta (papavero, sesamo, lino)
- Sale
- 4 cucchiari di latte
- 4 cucchiaini di timo secco



Istruzioni

In una ciotola, mescolare il sale, il timo, 30 g di semi, l'olio d'oliva, il burro e le uova fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere la farina e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Mettere in frigo per almeno 1 ora.

Accendere il forno a 190°C

Fare due palle identiche.

Inserire la prima palla nella pressa per biscotti.

Posizionare il disco di vostra scelta con il lato in rilievo verso il basso, avvitare la punta.

Iniziare a fare i biscotti, cambiando i dischi secondo il gusto, su una teglia senza grasso o carta da forno.

Ripetere gli ultimi tre passi con l'altra palla

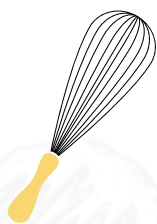
Spennellare i biscotti con il latte.

Aggiungere i semi di vostra scelta ai biscotti.

Cuocere in forno per 15 minuti.

Aspettate qualche minuto che si raffreddino e poi a tavola !

RICETTE DI GLASSA



Glassa rapida

Ingredienti

- 150g di zucchero a velo
- ½ succo di limone



Istruzioni

In una ciotola, versare lo zucchero a velo.

Aggiungere gradualmente il succo di limone.

Mescolare fino ad ottenere una consistenza simile al miele.

È pronto! Non resta che decorare i vostri biscotti.

Glassa reale

Ingredienti

- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 280g di zucchero a velo



Istruzioni

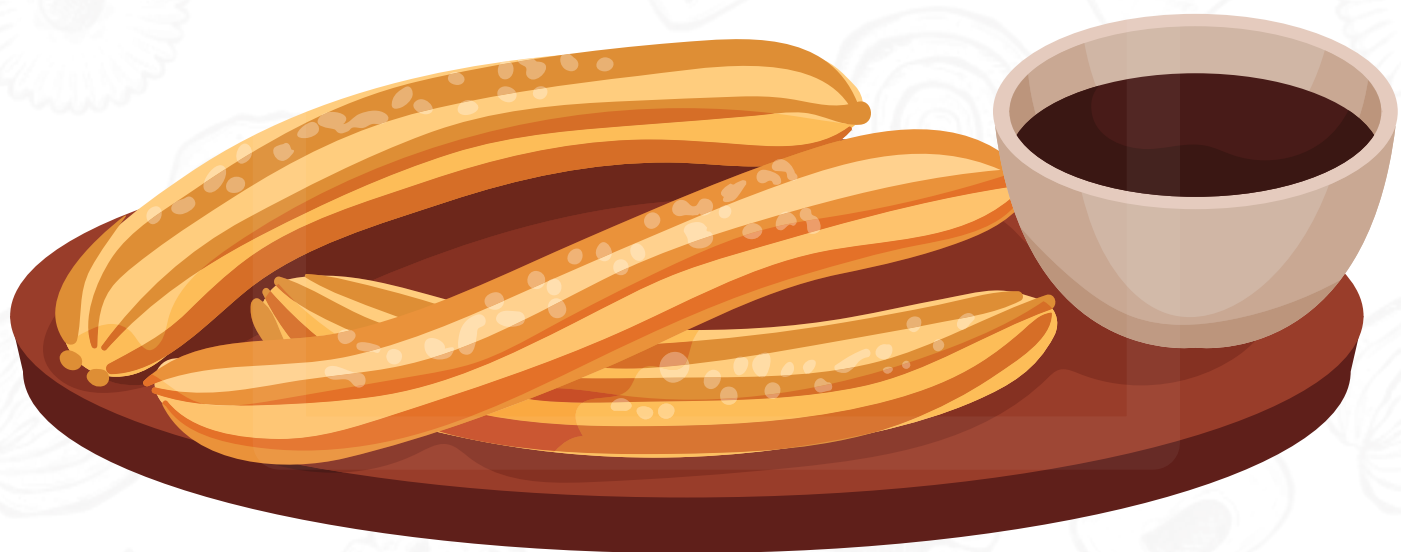
In una ciotola, mescolare il succo di limone e l'albume d'uovo.

Aggiungere lo zucchero a velo mescolando.

Aggiungere acqua se l'impasto è troppo compatto.

È pronto! Non resta che decorare i vostri biscotti.

CHURROS



Churros

Ricetta per 45 churros



Ingredienti

- 60g di burro morbido
- 60g di zucchero semolato
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 225g di farina
- 25cl di acqua
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 2 litri di olio per friggere



Istruzioni

Far bollire il burro, l'acqua, il sale e lo zucchero vanigliato.

In una ciotola, aggiungere la farina e fare un buco per l'acqua bollente.

Mescolare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una pasta densa e liscia.

Aggiungere le uova sbattute.

Lasciare riposare l'impasto per almeno 1 ora.

Scaldare l'olio per friggere in una padella.

Mettere una parte dell'impasto nella pressa per biscotti.

Scegli una punta a forma di stella secondo lo spessore del churro che vuoi.

Inserire la punta con il lato in rilievo verso il basso e avvitare.

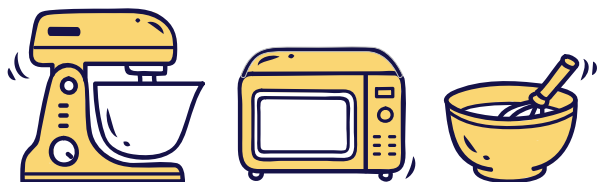
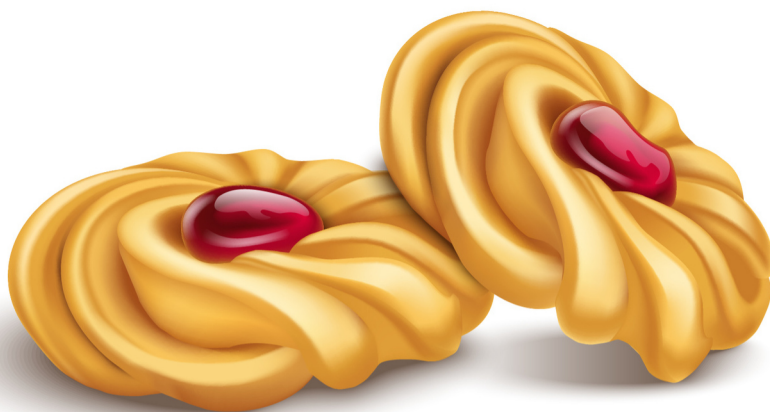
Spingere i churros alla lunghezza desiderata direttamente nell'olio caldo.

Togliere i churros dall'olio quando hanno raggiunto il colore dorato desiderato.

Scolare su carta assorbente, addolcire e gustare.



E-BOOK DE RECETAS EN ESPAÑOL



20 discos +
4 cabezales
de glaseado



RESUMEN

PRESENTACIÓN

49

RECETAS DE GALLETAS DULCES

51

Galletas dulce

52

Bredeles con aderezos

53

Galletas de chocolate

54

Pan de molde con almendras

55

Pan de molde con té matcha

56

RECETAS PARA TODOS

57

Pan de molde sin gluten 

58

Pan de molde vegano 

59

RECETAS DE GALLETAS SALADAS

60

Galletas de parmesano

61

Galletas saladas

62

Pan de molde especial para el aperitivo

63

Pan de molde con 3 quesos

64

Galletas de parmesano con hierbas

65

RECETAS PARA DECORAR TU SHORTBREAD

66

Esmalte rápido

67

Glaseado real

68

CHURROS

69

En este libro electrónico, encontrarás una serie de recetas que te ayudarán a familiarizarte con la prensa para galletas. Ya sean saladas o dulces, estas deliciosas recetas te permitirán impresionar a tus invitados.

Ya sea con la familia o con los amigos, la prensa para galletas hará que hornear sea divertido.

Con 20 discos diferentes, podrás variar las formas de las galletas mientras disfrutas de recetas sencillas y sabrosas.



Decoración: Siéntete libre de usar tu imaginación decorando tus galletas con chocolate derretido, azúcar glas, etc. También puedes dar rienda suelta a tu imaginación con las recetas de glaseado que aparecen al final de nuestro libro electrónico.

Variante salada: No dudes en añadir algunas especias o hierbas como el ajo, el tomillo o la albahaca para variar las recetas.

Variante dulce: Siéntase libre de añadir sabores, especias y extractos de su elección para variar las recetas.

glaseado No dudes en añadir unas gotas de colorante alimentario al glaseado y deja volar tu imaginación.

Utensilios:

- Horno
- Prensa de galletas
- Batidor (opcional)
- Batidora eléctrica (opcional)
- Para los churros: 1 sartén, 1 cesta para freír (opcional), 1 ensaladera
- Procesador de alimentos (opcional)
- tazón/ contenedor
- espátula/ maryse
- horquilla



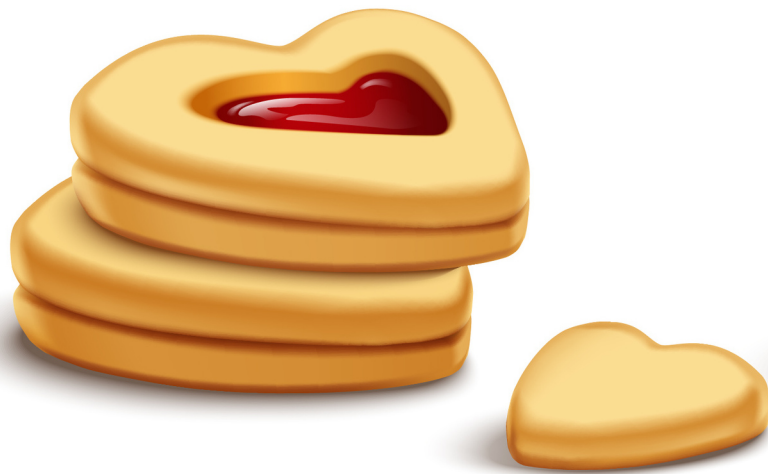
Vocabulario:

Maryse: una espátula flexible

Aparato: mezcla intermedia de diferentes ingredientes que se utiliza con otros productos para elaborar una receta.

Mantequilla cremosa: mantequilla calentada y trabajada.

RECETAS DE GALLETAS DULCES



Galletas dulces



Con esta receta se pueden hacer unas 50 galletas pequeñas.

Ingredientes

- 150 g de harina
- 50 g de fécula de maíz (tipo maicena)
- Una pizca de levadura en polvo
- 125g de mantequilla
- 15g de azúcar de vainilla
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 yema de huevo
- 60 g de azúcar glas



Instrucciones

Precalentar el horno a 150°C (con ventilador).

Mezclar la harina, la maicena y la levadura en polvo en un bol.

En otro bol, añadir la mantequilla ablandada, el azúcar glas, el azúcar de vainilla y el aroma de vainilla. Mezclar con un batidor.

Añadir la yema de huevo.

Una vez que la mezcla esté homogénea, añadir la mezcla de harina, maicena y levadura.

Batir hasta que la masa esté bien compactada.

Separar la masa en dos hilos.

Colocar una bola de masa en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo y enroscar la boquilla.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con el segundo boudin.

Colocar los bizcochos en el horno durante unos 15 minutos.

Esperar unos minutos a que se enfríen y luego comerlos.

Guarnición de Bredeles



Con esta receta se pueden hacer unos 40 bizcochos pequeños.

Ingredientes

- 1 huevo
- 300 g de harina
- 80 g de azúcar glas
- 180 g de mantequilla blanda
- Extracto de tu elección (almendra amarga, pistacho, vainilla...)
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 tarro de pasta para untar de tu elección o mermelada.



Instrucciones

Precalentar el horno a 160°C.

En un bol, mezclar la mantequilla, el azúcar glas y el aroma con una batidora de repostería hasta que quede cremoso.

Añadir el huevo, la levadura en polvo y la harina.

Mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Formar una bola de masa y colocarla en la prensa para galletas.

Introducir el rollo de masa en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado elevado hacia abajo, enroscar la punta.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Rellenar el centro de las galletas con el relleno que desees.

Introducir en el horno a 8-10°C antes de que las galletas se doren demasiado.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

Consejo: Asegúrate de elegir los discos adecuados para que no te quede un hueco en medio de la forma para rellenarla.

Galletas de chocolate



Con esta receta se pueden hacer unas 60 galletas pequeñas.



Ingredientes

- 200 g de harina
- 125 g de mantequilla ablandada
- 25g de fécula de maíz (tipo maicena)
- 75 g de azúcar glas
- 4 cucharadas de leche
- 75g de chocolate negro

Instrucciones

Precalentar el horno a 190°C.

En un bol, batir la mantequilla y el azúcar glas con un batidor o un tenedor.

Añadir 150 g de harina y la maicena.

Derretir el chocolate en el microondas o al baño María y añadirlo a la mezcla. Mezclar bien.

Añadir el resto de la harina y la leche.

Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.

Hacer una o dos bolas e introducir una en la prensa de galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo y enroscar la boquilla.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la segunda salchicha.

Mételas en el horno de 9 a 10 minutos, sacándolas antes de que se doren demasiado.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

Galletas de almendra



Con esta receta se pueden hacer unas 70 galletas pequeñas.

Ingredientes

- 120 g de mantequilla ablandada
- 2 huevos
- 125g de azúcar
- 165g de polvo de almendra
- 250 g de harina
- Medio paquete de levadura en polvo
- 1 sobre de azúcar de vainilla



Instrucciones

Precalentar el horno a 180°C.

En un bol, mezclar la harina, la almendra en polvo, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla.

Añadir la mantequilla ablandada y los dos huevos.

Mezclar hasta obtener una masa suave.

Formar 3 bolas e introducir una en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado elevado hacia abajo, enroscar la boquilla.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con los otros dos budines.

Hornear de 10 a 15 minutos.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

Galletas de té Matcha



Con esta receta se pueden hacer unas 50 galletas pequeñas.

Ingredientes

- 1 huevo
- 100 g de mantequilla ablandada
- 90 g de azúcar glas
- 3 cucharaditas de té matcha
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 200 g de harina
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de azúcar de vainilla



Instrucciones

Precalentar el horno a 170°C

En un bol, bata el azúcar glas, el huevo y el azúcar de vainilla con un tenedor o batidor.

Añadir la harina, el té matcha, la sal y la levadura en polvo.

Una vez mezclado, añadir la mantequilla.

Mezclar a mano, en un procesador de alimentos o con una espátula hasta que esté suave.

Formar 2 bolas e introducir una en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo y enroscar la boquilla.

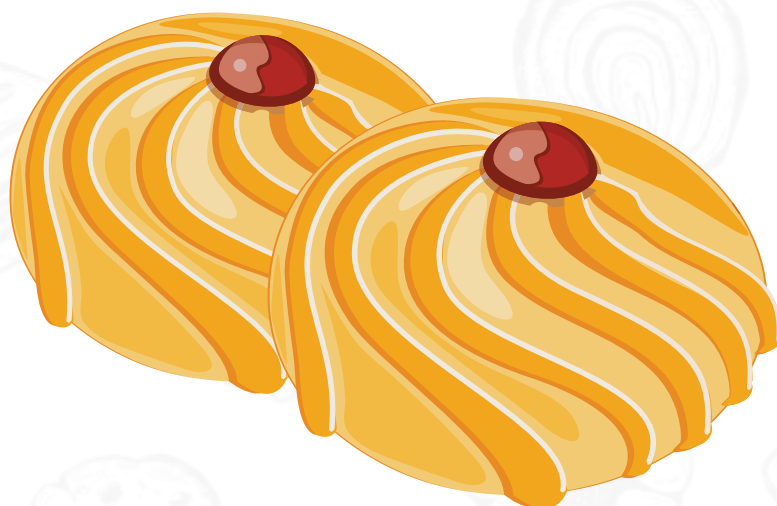
Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la otra salchicha.

Hornear de 10 a 15 minutos.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

RECETAS PARA TODOS





Galletas dulces sin gluten



Con esta receta se pueden hacer unas 60 galletas pequeñas.

Ingredientes

- 170 g de mantequilla ablandada
- 85 g de azúcar glas sin gluten
- 1 huevo
- 270 g de harina sin gluten (mezcla de harina de arroz, harina de maíz, trigo sarraceno, castaña, etc.)
- 1 cucharadita de sal
- una mezcla de cáscara de limón y naranja



Instrucciones

Mezclar el azúcar glas y la mantequilla blanda con un batidor de mano o eléctrico.

Añadir la ralladura y el huevo.

Añadir la harina.

Mezclar con una batidora de repostería.

Reservar en la nevera durante 10-15min, este es el momento adecuado para precalentar el horno a 180°C.

Sacar la masa y dividirla en dos.

Hacer dos rollos idénticos.

Poner el primer rollo en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo, enroscar la boquilla.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la otra salchicha.

Hornear durante 12 minutos.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.



Galletas veganas



Con esta receta se pueden hacer unas 20 galletas pequeñas

Ingredientes

- 150 g de harina
- 30g de harina de arroz
- 120 g de margarina blanda
- 30g de azúcar de caña integral
- 30 g de azúcar glas
- 1 pizca de vainilla en polvo (aromatización de vainilla posible en pequeñas dosis para no humedecer la masa)
- 1 pizca de sal



Instrucciones

Precalentar el horno a 180°C.

Mezclar el azúcar de caña hasta que quede tan fino como el azúcar en polvo.

Mezclar en un bol el azúcar glas, el azúcar de caña y la margarina.

Batir con un batidor de mano o eléctrico durante unos minutos hasta que esté espeso y suave.

Añadir la harina, la vainilla y la sal.

Mezclar de nuevo para obtener una masa suave.

Hacer dos rollos de masa idénticos.

Introducir la primera bola de masa en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo, enroscar la boquilla.

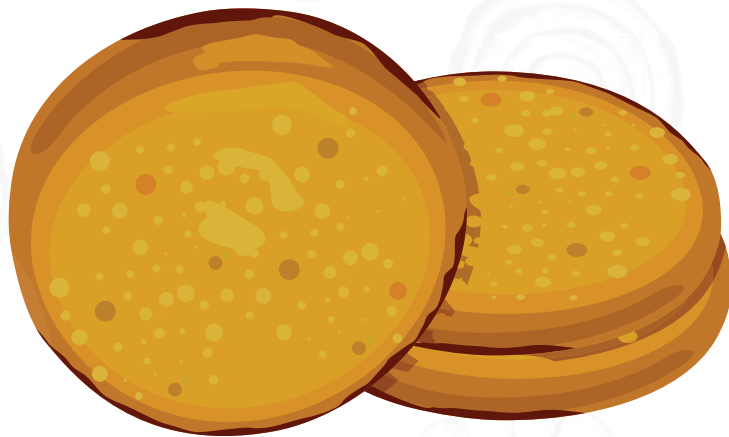
Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la otra salchicha.

Meter en el horno durante 15 minutos.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

RECETAS DE GALLETAS SALADAS



Galletas de parmesano



Con esta receta se pueden hacer unos 40 bizcochos pequeños.

Ingredientes

- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 100 g de harina
- 80 g de queso parmesano rallado
- 80 g de mantequilla blanda



Instrucciones

Precalentar el horno a 180°C

Mezclar la harina y el parmesano rallado en un bol.

Cortar la mantequilla en dados pequeños y mezclarla.

Amasar hasta formar una pequeña masa.

Batir la yema de huevo con el aceite de oliva y mezclar.

Formar una masa suave y homogénea.

Cortar la bola de masa por la mitad y formar dos hilos.

Introducir la primera bola en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo, enroscar la boquilla.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la otra salchicha.

Introducir en el horno de 13 a 15 minutos para que los bizcochos no se doren demasiado.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

Galletas saladas



Con esta receta se pueden hacer unas 50 galletas pequeñas

Ingredientes

- 200 g de harina
- 10 cl de leche
- 2 huevos
- sal y pimienta
- 100 g de mantequilla
- 1 yema de huevo (para la presentación)
- 200g de queso rallado
- 10 cl de agua caliente
- hierbas de su elección



Instrucciones

Precalentar el horno a 180°C.

Poner la mantequilla y la harina en un bol.

Mezclar y añadir los huevos enteros.

Añadir agua caliente hasta obtener una masa homogénea.

Añadir sal, pimienta y hierbas al gusto.

Amasar hasta que la masa esté suave y homogénea.

Cortar la masa por la mitad y formar dos hebras.

Introducir la primera bola de masa en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo y enroscar la boquilla.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la otra salchicha.

En un bol, mezclar la leche, la yema de huevo y algunas hierbas.

Pincelar sobre cada galleta.

Hornear de 13 a 15 minutos para que no se doren demasiado las galletas.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

Galletas saladas para el aperitivo



Con esta receta se pueden hacer unas 50 galletas pequeñas.

Ingredientes

- 45ml de aceite
- 200 g de harina
- 1 huevo
- 45 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Sal y especias al gusto



Instrucciones

Precalentar el horno a 180°C.

En un bol, añadir la harina, la sal, la levadura en polvo y las especias.

Añadir el huevo, el agua y el aceite.

Mezclar a mano, con una espátula o en un procesador de alimentos hasta que la masa esté suave.

Cortar la masa por la mitad y formar dos hebras.

Introducir la primera bola de masa en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo y enroscar la boquilla.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la otra salchicha.

Introducir en el horno durante 15 minutos para que los

bizcochos no se doren demasiado.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

Galletas con 3 quesos



Con esta receta se pueden hacer unos 40 bizcochos pequeños

Ingredientes

- 150 g de harina
- 50 g de fécula de maíz (tipo maicena)
- Una pizca de levadura en polvo
- 125 g de mantequilla blanda
- 150 g de mezcla de quesos rallados de su elección (cheddar, emmental, gruyere, parmesano...)
- 1 yema de huevo
- Semillas de sésamo blanco o negro
- Sal, pimienta y especias de su elección



Instrucciones

Precalear el horno a 150°C

Mezclar la harina, la maicena y la levadura en polvo en un bol.

Déjalo a un lado.

En otro bol, mezclar 100 g de queso, sal, pimienta y especias.

Batir bien durante unos minutos y añadir la yema de huevo.

Una vez que la mezcla esté homogénea, añadir la primera mezcla.

Mezclar bien hasta obtener una masa suave.

Hacer dos rollos de masa idénticos.

Introducir el primer rollo en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo y enroscar la boquilla.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la otra salchicha.

Añadir un puñado de queso rallado a cada galleta, así como las semillas de sésamo.

Introducir en el horno durante 13-15 minutos.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

Pan de molde con parmesano y hierbas



Con esta receta se pueden hacer unas 60 galletas pequeñas.

Ingredientes

- 140 g de mantequilla blanda salada
- 90g de aceite de oliva
- 360g de harina
- 1 cucharadita de sal (2 si es mantequilla blanda)
- 2 huevos
- 100 g de queso parmesano
- 50 g de una mezcla de semillas de su elección (amapola, sésamo, lino)
- flor de sal
- 4 cucharadas de leche
- 4 cucharaditas de tomillo seco



Instrucciones

En un bol, mezclar la sal, el tomillo, 30 g de semillas, el aceite de oliva, la mantequilla y los huevos hasta obtener una pasta homogénea.

Añadir la harina y mezclar hasta que la masa esté suave.

Poner en la nevera durante al menos 1 hora.

Precalentar el horno a 190°C

Hacer dos rollos idénticos.

Introducir el primer rollo de masa en la prensa para galletas.

Colocar el disco de tu elección con el lado en relieve hacia abajo, enroscar la punta.

Empezar a hacer las galletas, cambiando los discos según el gusto, en una bandeja de horno sin grasa ni papel de hornear.

Repetir los tres últimos pasos con la otra salchicha.

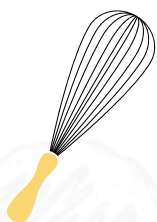
Untar las galletas con leche.

Añadir las semillas de tu elección a las galletas.

Hornear durante 15 minutos.

Esperar unos minutos a que se enfríen y comer.

RECETAS PARA DECORAR TU SHORTBREAD



Esmalte rápido

Ingredientes

- 150 g de azúcar glas
- ½ zumo de limón



Instrucciones

Vertir el azúcar glas en un bol.

Añadir poco a poco el zumo de limón.

Remover hasta conseguir una consistencia similar a la de la miel.

¡Está listo! Sólo queda decorar las galletas.

Glaseado real

Ingredientes

- 1 clara de huevo
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 280 g de azúcar glas



Instrucciones

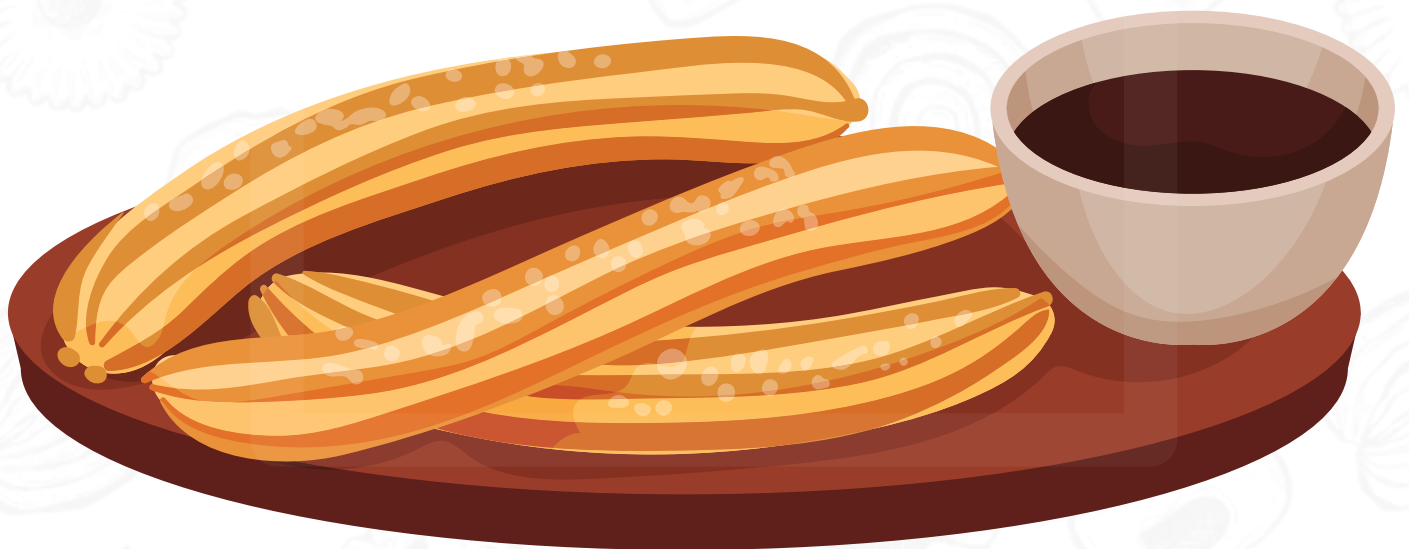
En un bol, mezclar el zumo de limón y la clara de huevo.

Añadir poco a poco el azúcar glas mientras revuelves.

Añadir agua si la mezcla es demasiado compacta.

¡Está listo! Sólo queda decorar las galletas

CHURROS



Churros

Receta para 45 churros



Ingredientes

- 60g de mantequilla blanda
- 60 g de azúcar en polvo
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 225 g de harina
- 25 cl de agua
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 2 litros de aceite para freír



Instrucciones

Hervir la mantequilla, el agua, la sal y el azúcar de vainilla.

En un bol, añadir la harina y hacer un hueco para el agua hirviendo.

Remover con una cuchara de madera hasta obtener una pasta espesa y suave.

Añadir los huevos batidos.

Dejar reposar la masa durante al menos 1 hora.

Calentar el aceite para freír en una sartén.

Poner una parte de la masa en la prensa para galletas.

Elige una punta en forma de estrella según el grosor del churro que quieras.

Inserte la punta con el lado en relieve hacia abajo y enrósquela.

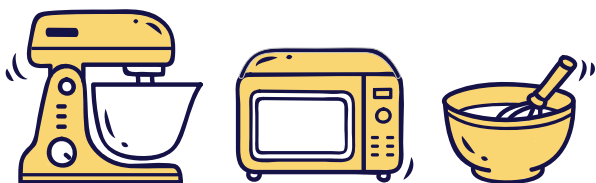
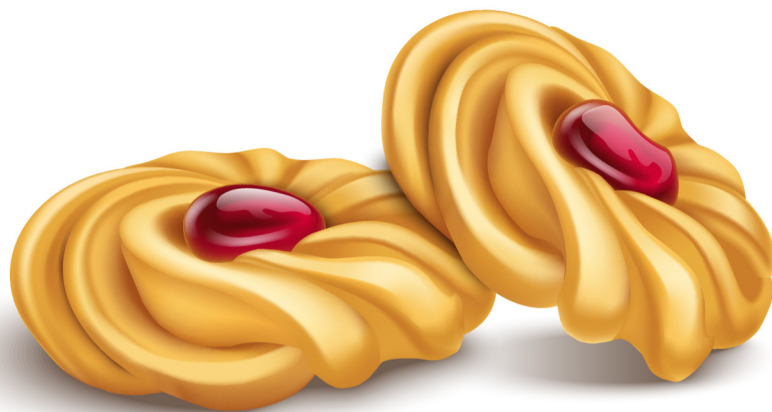
Empujar los churros a la longitud deseada directamente en el aceite caliente.

Sacar los churros del aceite cuando hayan alcanzado el color dorado deseado.

Ecurrir en papel absorbente, endulzar y disfrutar.



ENGLISH RECIPE EBOOK



20 discs +
4 icing
heads



CONTENTS :

PRESENTATION

73

RECIPES FOR SWEET SHORTBREAD

75

Sweet shortbread

76

Bredeles with filling

77

Chocolate shortbread

78

Shortbread with almonds

79

Shortbread with matcha tea

80

RECIPES FOR ALL

81

Gluten-free shortbread 

82

Vegan shortbread 

83

SAVOURY SHORTBREAD RECIPES

84

Parmesan shortbread

85

Salted shortbread

86

Special shortbread for aperitif

87

Shortbread with 3 cheeses

88

Parmesan shortbread with herbs

89

RECIPES FOR DECORATING YOUR SHORTBREAD

90

Quick glaze

91

Royal icing

92

CHURROS

93

In this e-book you will find a number of recipes that will help you to get to grips with the biscuit press. Whether savoury or sweet, these delicious recipes will give you something to impress your guests.

Whether with family or friends, the biscuit press will make baking fun.

With 20 different discs, you can vary the shapes of the biscuits while enjoying simple and tasty recipes.



Decoration: Feel free to use your imagination by decorating your biscuits with melted chocolate, icing sugar, etc. You can also let your imagination run wild with our icing recipes at the end of our e-book.

Savoury variation : Feel free to add some spices or aromatics such as garlic, thyme or basil to vary the recipes.

Sweet variation : Feel free to add flavours, spices and extracts of your choice to vary the recipes.

Icing ; Feel free to add a few drops of food colouring to your icing and let your imagination run wild.

Utensils needed for the recipes:

- Oven
- Biscuit press
- Whisk (optional)
- Electric mixer (optional)
- Food processor (optional)
- Bowl / container
- Spatula / Maryse
- Fork
- For the churros: 1 pan, 1 frying basket (optional), 1 salad bowl



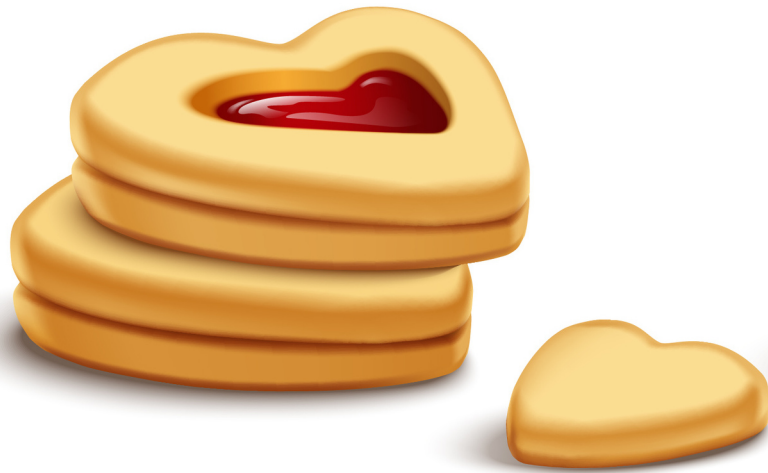
Vocabulary that you may find in some recipes:

Maryse: a flexible spatula

Apparatus: intermediate mixture of different ingredients that is used with other products to make a recipe.

Creamy butter: warmed and worked butter.

RECIPES FOR SWEET SHORTBREAD



Sweet shortbread

With this recipe, you can make 50 biscuits.



Ingredients

- 150g flour
- 50g cornstarch (maizena type)
- A pinch of baking powder
- 125g of butter
- 15g vanilla sugar
- 1 spoonful of vanilla extract
- 1 egg yolk
- 60g icing sugar



Instructions

Preheat the oven to 150°C (fan assisted).

Mix the flour, cornstarch and baking powder in a bowl.

In another bowl, add the softened butter, icing sugar, vanilla sugar and vanilla flavouring. Mix with a whisk.

Add the egg yolk.

Once the mixture is smooth, add the flour, cornstarch and yeast mixture.

Whisk until the dough is well compacted.

Separate the dough into two strands.

Place one dough ball in the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down and screw on the nozzle.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the second sausage.

Place the biscuits in the oven for about 15 minutes.

Wait a few minutes for them to cool and then eat them.

Bredeles with filling



With this recipe you can make 40 biscuits.

Ingredients

- 1 egg
- 300g flour
- 80g icing sugar
- 180g soft butter
- Extract of your choice (bitter almond, pistachio, vanilla...)
- 2 teaspoons of baking powder
- 1 jar of spread of your choice or jam.



Instructions

Preheat oven to 160°C.

In a bowl, mix the butter, icing sugar and flavouring with a pastry blender until creamy.

Add the egg, baking powder and flour.

Mix until you have a smooth dough.

Form a dough ball and place in the biscuit press.

Insert the dough roll into the biscuit press.

Place the disc of your choice raised side down, screw on the tip.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Fill the centre of the biscuits with the filling of your choice.

Place in the oven at 8-10°C before the biscuits get too golden.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

Council : Make sure you choose the right discs so that you don't have a hole in the middle of your shape to fill it with.

Chocolate biscuits

With this recipe you can make 60 biscuits



Ingredients

- 200g flour
- 125g softened butter
- 25g cornstarch (cornstarch type)
- 75g icing sugar
- 4 tablespoons of milk
- 75g dark chocolate

Instructions

Preheat oven to 190°C.

In a bowl, beat the butter and icing sugar with a whisk or fork.

Add 150g of flour and the cornstarch.

Melt the chocolate in the microwave or in a bain-marie and add it to the mixture. Mix well.

Add the remaining flour and milk.

Mix well until you have a smooth dough.

Make one or two balls and insert one into the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down and screw on the nozzle.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the second sausage.

Place in the oven for 9 to 10 minutes, removing them before they get too golden.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

Almond biscuits

With this recipe, you can make 70 biscuits.



Ingredients

- 120g butter, softened
- 2 eggs
- 125g sugar
- 165g almond powder
- 250g flour
- Half a packet of baking powder
- 1 sachet of vanilla sugar



Instructions

Preheat oven to 180°C.

In a bowl, mix the flour, almond powder, baking powder, sugar and vanilla sugar.

Add the softened butter and the two eggs.

Mix until you obtain a smooth dough.

Form 3 balls and insert one into the biscuit press.

Place the disc of your choice raised side down, screw on the nozzle.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other two puddings.

Bake for 10 to 15 minutes.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

Matcha tea biscuits

With this recipe, you can make 50 biscuits.



Ingredients

- 1 egg
- 100g of softened butter
- 90g icing sugar
- 3 teaspoons matcha tea
- 1 teaspoon baking powder
- 200g flour
- 1 pinch of salt
- 1 sachet vanilla sugar



Instructions

Preheat oven to 170°C

In a bowl, whisk together the icing sugar, egg and vanilla sugar with a fork or whisk.

Add the flour, matcha tea, salt and baking powder.

Once mixed, add the butter.

Mix by hand, in a food processor or with a spatula until smooth.

Form 2 balls and insert one into the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down and screw on the nozzle.

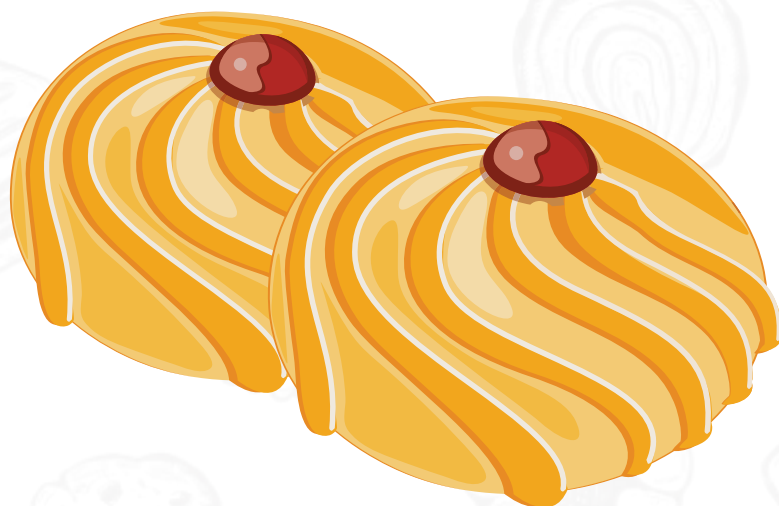
Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other sausage.

Bake for 10 to 15 minutes.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

RECIPES FOR ALL





Gluten-free sweet biscuits



With this recipe you can make 60 biscuits.

Ingredients

- 170g softened butter
- 85g gluten-free icing sugar
- 1 egg
- 270g gluten-free flour (mix of rice flour, cornflour, a buckwheat, chestnut, etc.)
- 1 teaspoon of salt
- a mixture of lemon and orange peel



Instructions

Mix the icing sugar and soft butter with a hand or electric whisk.

Add the zest and the egg.

Add the flour.

Mix with a pastry blender.

Set aside in the fridge for 10-15min, this is the right time to preheat the oven to 180°C.

Take the dough out and divide it in two.

Make two identical rolls.

Put the first roll in the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down, screw on the nozzle.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other sausage.

Bake for 12 minutes.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.



Vegan shortbread



With this recipe you can make 20 biscuits

Ingredients

- 150g flour
- 30g rice flour
- 120g soft margarine
- 30g wholemeal cane sugar
- 30g icing sugar
- 1 pinch of vanilla powder (vanilla flavouring possible in small doses so as not to moisten the dough)
- 1 pinch of salt



Instructions

Preheat oven to 180°C.

Blend the cane sugar until it is as fine as powdered sugar.

Mix the icing sugar, cane sugar and margarine in a bowl.

Beat with a hand or electric whisk for a few minutes until thick and smooth.

Add the flour, vanilla and salt.

Mix again to obtain a smooth dough.

Make two identical dough rolls.

Insert the first dough ball into the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down, screw on the nozzle.

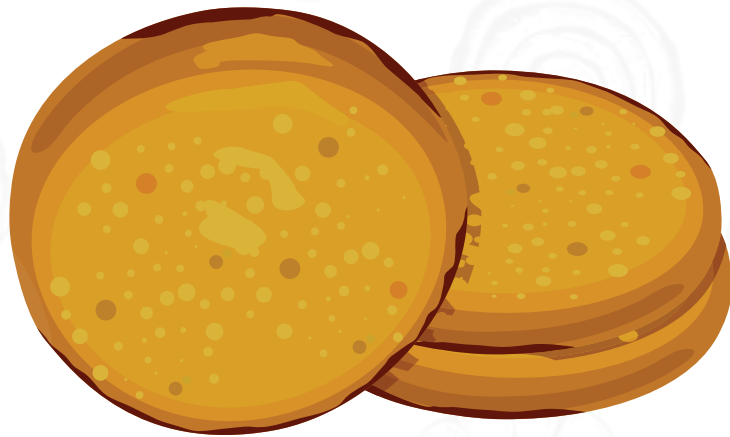
Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other sausage.

Place in the oven for 15 minutes.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

SAVOURY RECIPES



Parmesan shortbread



With this recipe you can make 40 biscuits.

Ingredients

- 1 egg yolk
- 1 teaspoon of olive oil
- 100g flour
- 80g grated parmesan cheese
- 80g soft butter



Instructions

Preheat oven to 180°C

Mix the flour and grated Parmesan in a bowl.

Cut the butter into small cubes and mix in.

Mix to form a small dough.

Beat the egg yolk with the olive oil and mix in.

Form a soft and homogeneous dough.

Cut the dough ball in half and form two strands.

Insert the first ball into the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down and screw on the nozzle.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other sausage.

Place in the oven for 13 to 15 minutes so that the biscuits do not brown too much.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

Savoury biscuits

With this recipe, you can make 50 biscuits.



Ingredients

- 200g flour
- 10cl milk
- 2 eggs
- salt and pepper
- 100g butter
- 200g grated cheese
- 10cl warm water
- herbs of your choice
- 1 egg yolk (for presentation)



Instructions

Preheat the oven to 180°C.

Put the butter and flour in a bowl.

Mix and add the whole eggs.

Add warm water until you have a smooth dough.

Add salt, pepper and herbs to taste.

Knead until the dough is smooth and homogeneous.

Cut the dough in half and form two strands.

Insert the first dough ball into the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down and screw on the nozzle.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other sausage.

In a bowl, mix the milk, egg yolk and some herbs.

Brush over each biscuit.

Bake in the oven for 13 to 15 minutes so as not to over-brown the biscuits.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

Savoury aperitif biscuits



With this recipe, you can make 50 biscuits.

Ingredients

- 45ml oil
- 200g flour
- 1 egg
- 45ml water
- 1 teaspoon of salt
- 1 teaspoon baking powder
- Salt and spices to taste.



Instructions

Preheat the oven to 180°C.

In a bowl, add the flour, salt, baking powder and spices.

Add the egg, water and oil.

Mix by hand, with a spatula or in a food processor until the dough is smooth.

Cut the dough in half and form two strands.

Place the first dough ball in the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down and screw on the nozzle.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other sausage.

Place in the oven for 15 minutes so that the biscuits do not brown too much.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

Biscuits with 3 cheeses



With this recipe you can make 40 biscuits.

Ingredients

- 1150g flour
- 50g cornstarch (maïzena type)
- A pinch of baking powder
- 125g soft butter
- 150g grated cheese mixture of your choice (cheddar, emmental, gruyere, parmesan...)
- 1 egg yolk
- White or black sesame seeds
- Salt, pepper and spices of your choice



Instructions

Preheat oven to 150°C

Mix the flour, cornflour and baking powder in a bowl. Set aside.

In another bowl, mix 100g cheese, salt, pepper and spices.

Whisk well for a few minutes and add the egg yolk.

Once the mixture is smooth, add the first mixture.

Mix well until a smooth dough is obtained.

Make two identical dough rolls. Insert the first roll into the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down and screw on the nozzle.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking tray without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other sausage.

Add a handful of grated cheese to each biscuit as well as the sesame seeds.

Place in the oven for 13-15 minutes.

Wait a few minutes for them to cool and then eat.

Shortbread with parmesan and herbs

With this recipe you can make 60 biscuits.



Ingredients

- 140g soft salted butter
- 90g olive oil
- 360g flour
- 1 teaspoon of salt (2 if soft butter)
- 2 eggs
- 100g parmesan cheese
- 50g of a mixture of seeds of your choice (poppy, sesame, flax)
- fleur de sel
- 4 tablespoons of milk
- 4 teaspoons of dried thyme



Instructions

In a bowl, mix the salt, thyme, 30g of seeds, olive oil, butter, and eggs until a smooth paste is obtained.

Add the flour and mix until the dough is smooth.

Place in the fridge for at least 1 hour.

Preheat the oven to 190°C

Make two identical rolls.

Insert the first roll in the biscuit press.

Place the disc of your choice with the relief side down, screw on the tip.

Start making the biscuits, changing discs according to taste, on a baking sheet without grease or baking paper.

Repeat the last three steps with the other sausage.

Brush the biscuits with milk.

Add the seeds of your choice to the biscuits.

Bake in the oven for 15 minutes.

Wait a few minutes for them to cool down and enjoy.

RECIPES FOR DECORATING YOUR SHORTBREAD



Quick glaze

Ingredients

- 150g icing sugar
- ½ lemon juice



Instructions

Pour the icing sugar into a bowl.

Gradually add the lemon juice.

Stir until you get a honey-like consistency.

It's ready! All that's left to do is decorate your biscuits.

Royal Icing

Ingredients

- 1 egg white
- 2 teaspoons lemon juice
- 280g icing sugar



Instructions

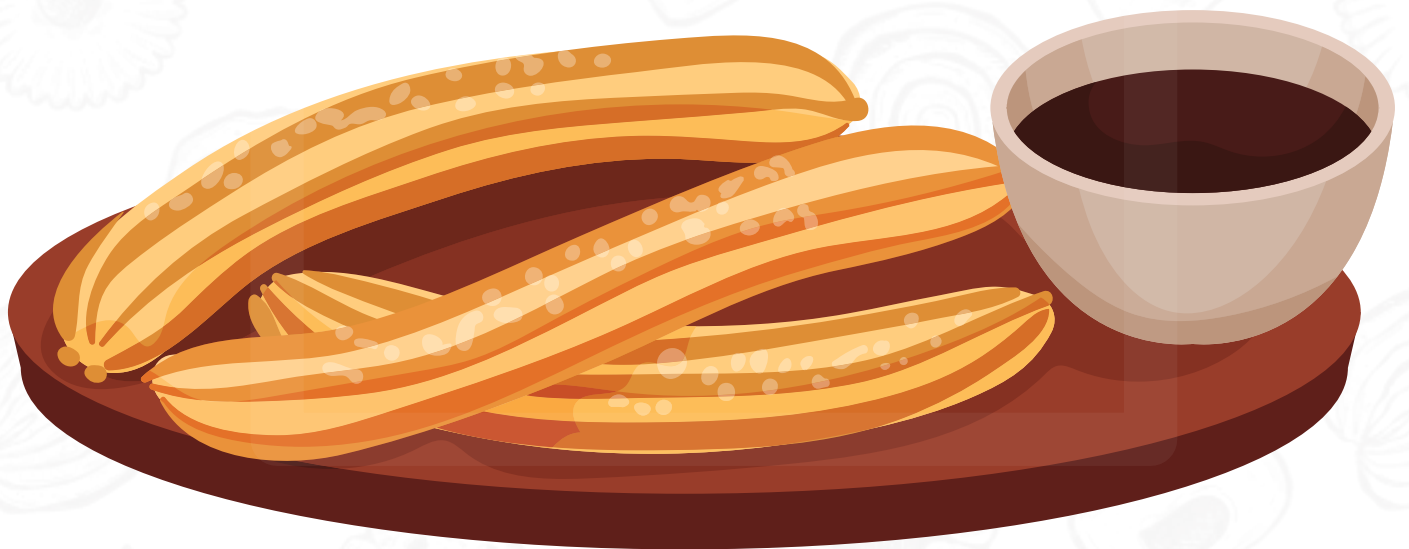
In a bowl, mix the lemon juice and egg white.

Gradually add the icing sugar while stirring.

Add water if the mixture is too compact.

It's ready! All that's left to do is decorate your biscuits.

CHURROS



Churros

Recipe for 45 churros



Ingredients

- 60g soft butter
- 60g caster sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 225g flour
- 25cl water
- 2 eggs
- 1 pinch of salt
- 2 litres of oil for frying



Instructions

Boil the butter, water, salt and vanilla sugar.

In a bowl, add the flour and make a hole for the boiling water.

Stir with a wooden spoon until you have a thick, smooth paste.

Add the beaten eggs.

Leave the dough to rest for at least 1 hour.

Heat the oil for frying in a pan.

Put some of the dough in the biscuit press.

Choose a star-shaped tip according to the thickness of the churro you want.

Insert the tip with the relief side down and screw on.

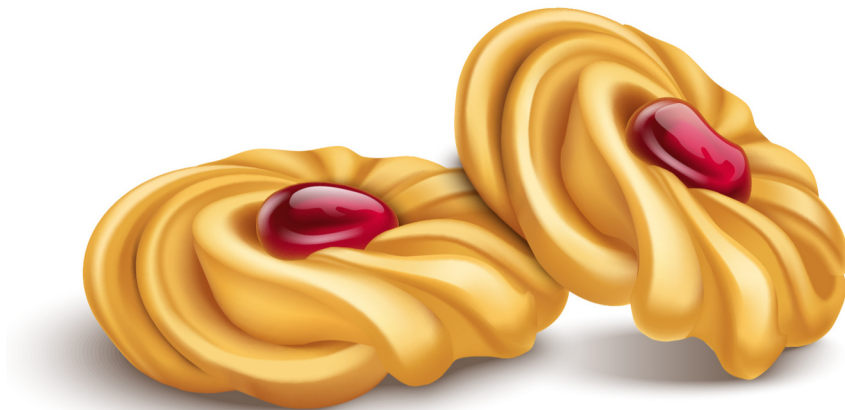
Push the churros to the desired length directly into the hot oil.

Remove the churros from the oil once they have reached the desired golden colour.

Drain on paper towels, sweeten and enjoy.



E-BOOK MIT REZEPTEN AUF DEUTSCH





INHALT:

VORTELLUNG

97

REZEPTE FÜR SÜSSE KEKSE

99

Süße Kekse

100

Gefüllte Kekse

101

Schokoladenkekse

102

Mandelkekse

103

Matcha-Tee-Spritzgebäck

104

REZEPTE FÜR ALLE

105

Glutenfreie süße Kekse 

106

Vegane süße Kekse 

107

REZEPTE FÜR HERZHAFTE KEKSE

108

Kekse mit Parmesan

109

Gesalzene Kekse

110

Aperitif-Kekse

111

Kekse mit 3 Käsesorten

112

Parmesan-Kekse mit Aromen

113

REZEPTE FÜR VERZIERUNGEN FÜR IHRE KEKSE

114

Schnelle Glasur

115

Königliche Glasur

116

CHURROS

117

Entdecken Sie in diesem E-Book zahlreiche Rezepte, die Sie mit der Kekspresse vertraut machen. Ob süß oder herzhaft, mit diesen köstlichen Rezepten werden Sie Ihre Gäste beeindrucken.

Ob mit der Familie oder mit Freunden, mit der Kekspresse macht das Backen Spaß.

Dank der 20 verschiedenen Scheiben können Sie die Formen der Kekse variieren und sich gleichzeitig an einfachen und schmackhaften Rezepten erfreuen.



Dekoration: Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und dekorieren Sie Ihre Kekse mit geschmolzener Schokolade, Puderzucker usw. Sie können Ihrer Fantasie auch mit unseren Glasurrezepten am Ende des E-Books freien Lauf lassen.

Salzige variante: Fügen Sie ruhig ein paar Gewürze oder Kräuter wie Knoblauch, Thymian oder Basilikum hinzu, um die Rezepte zu variieren. .

Süße variante: Zögern Sie nicht, Aromen, Gewürze Ihrer Wahl und Extrakte Ihrer Wahl hinzuzufügen, um die Rezepte zu variieren.

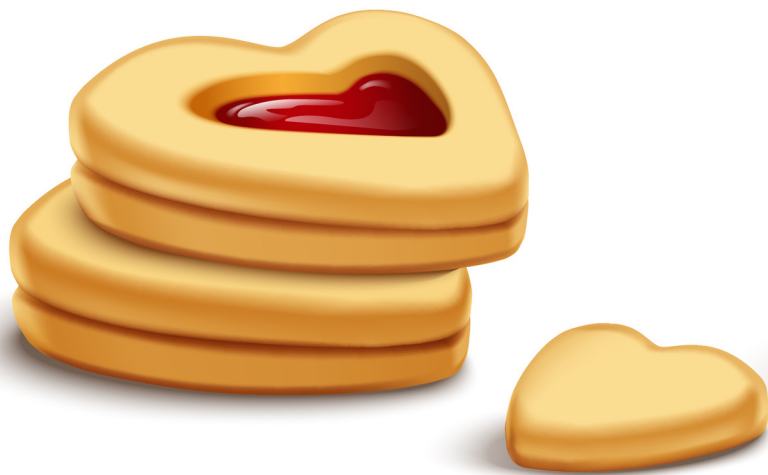
Glasur : Zögern Sie nicht, ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe in Ihre Glasur zu geben und Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen.

Utensilien:

- Gabe
- Schüssel
- Backofen
- Kekspresse
- Teigschaber
- Schneebesen (optional)
- Backmaschine (optional)
- Elektrischer Handmixer (optional)
- Für die Churros: 1 Topf, 1 Frittierkorb (optional), 1 Salatschüssel



REZEPTE FÜR SÜSSE KEKSE



Süße Kekse



Mit diesem Rezept können Sie 50 Kekse backen.

Zutaten

- 150g Mehl
- 50g Maisstärke (Typ Maizena)
- Eine Prise Backpulver
- 125g Butter (weich)
- 15g Vanillezucker
- 1 Löffel Vanilleextrakt
- 1 Eigelb
- 60g Puderzucker



Anweisungen

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Mehl, Maisstärke (Typ Maizena) und Backpulver in einer Schüssel mischen.

In einer anderen Schüssel die Butter, den Puderzucker, den Vanillezucker und das Vanillearoma hinzufügen. Mit einem Schneebesen verrühren.

Fügen Sie das Eigelb hinzu.

Wenn eine homogene Masse erreicht ist, die Mehl-, Maisstärke- und Backpulvermischung hinzufügen.

Mit dem Schneebesen schlagen, bis der Teig kompakt ist.

Den Teig in zwei Stränge teilen.

Einen Strang in die Kekspresse einlegen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier oder Fett wechseln.

Die letzten drei Schritte mit dem zweiten Strang wiederholen.

Die Kekse für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben.

Einige Minuten warten, bis sie abgekühlt sind, und dann genießen.

Gefüllte Kekse

Mit diesem Rezept können Sie 40 Kekse backen.



Zutaten

- 1 Ei
- 300g Mehl
- 80g Puderzucker
- 180g weiche Butter
- Extrakt Ihrer Wahl (Bittermandel, Pistazie, Vanille...)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Glas Brotaufstrich Ihrer Wahl oder Marmelade



Anweisungen

Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

Butter, Puderzucker und Aroma in einer Schüssel mit dem Teigschaber verrühren, bis eine Creme entsteht.

Das Ei, das Backpulver und das Mehl hinzufügen.

Verrühren, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.

Zu einem Strang formen und in die Kekspresse geben.

Den Strang in die Kekspresse einführen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier und Fett wechseln.

Füllen Sie die Mitte der Kekse mit der Füllung Ihrer Wahl.

Schieben Sie die Kekse für 8-10 Minuten in den Ofen, bevor sie zu braun werden.

Warten Sie einige Minuten, bis sie abgekühlt sind, und genießen Sie sie.

Hinweis: Achten Sie auf die richtige Wahl der Scheiben, damit Sie in der Mitte Ihrer Form kein Loch haben, damit Sie sie gut belegen können.

Schokoladenkekse

Mit diesem Rezept können Sie 60 Kekse backen.



Zutaten

- 200g Mehl
- 125g weiche Butter
- 25g Maisstärke (Typ Maizena)
- 75g Puderzucker
- 4 Esslöffel Milch
- 75g dunkle Schokolade

Anweisungen

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Butter und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder einer Gabel aufschlagen.

150 g Mehl und die Maisstärke dazugeben.

Die Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen und unterrühren. Vermischen Sie alles miteinander.

Das restliche Mehl sowie die Milch dazugeben.

Gut verrühren, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.

Ein oder zwei Stränge formen und einen davon in die Kekspresse geben.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier oder Fett wechseln.

Die letzten drei Schritte mit dem zweiten Strang wiederholen.

9-10 Minuten in den Ofen schieben und herausnehmen, bevor sie zu braun werden.

Einige Minuten warten, bis sie abgekühlt sind, und dann genießen.

Mandelkekse



Mit diesem Rezept können Sie 70 Kekse backen.

Zutaten:

- 120g weiche Butter
- 2 Eier
- 125g Zucker
- 165g gemahlene Mandeln
- 250g Mehl
- Ein halbes Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker



Anweisungen:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

In einer Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen.

Weiche Butter und die beiden Eier dazugeben.

Verrühren, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.

3 Stränge formen und einen davon in die Kekspresse geben.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier und Fett austauschen.

Die letzten drei Schritte mit den anderen beiden Strängen wiederholen.

10 bis 15 Minuten in den Ofen schieben.

Einige Minuten warten, bis sie abgekühlt sind, und dann genießen.

Matcha-Tee-Spritzgebäck



Mit diesem Rezept können Sie 50 Kekse backen.

Zutaten

- 1 Ei
- 100g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 3 Teelöffel Matcha-Tee
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker



Anweisungen

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

In einer Schüssel Puderzucker, Ei und Vanillezucker mit einer Gabel oder einem Schneebesen schaumig schlagen.

Mehl, Matcha-Tee, Salz und Backpulver dazugeben.

Nach dem Vermischen die Butter hinzufügen.

Mit der Hand, der Küchenmaschine oder dem Spatel zu einem glatten, homogenen Teig verarbeiten.

Zwei Stränge formen und einen davon in die Kekspresse geben.

Die gewünschte Scheibe mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier und Fett

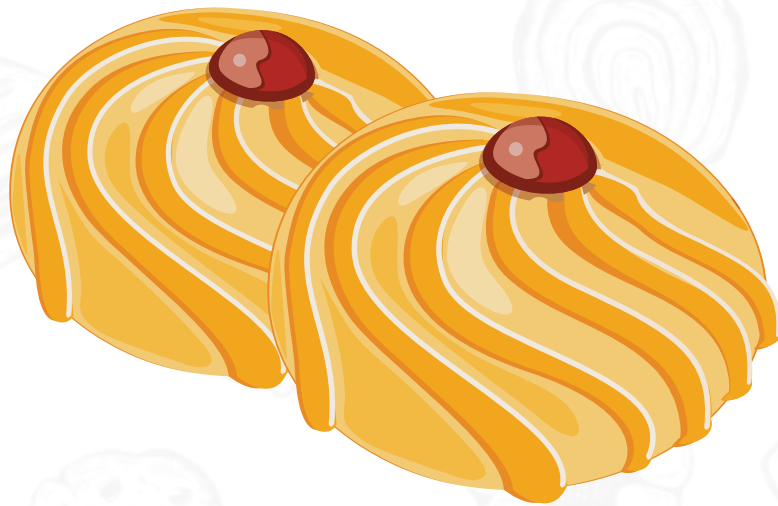
austauschen.

Die letzten drei Schritte mit dem anderen Strang wiederholen.

10 bis 15 Minuten in den Ofen schieben.

Einige Minuten warten, bis die Kekse abgekühlt sind, und dann genießen.

DEZERTE FÜR ALLE





Glutenfreie süße Kekse



Mit diesem Rezept können Sie 60 Kekse backen.

Zutaten

- 170g weiche Butter
- 85g glutenfreier Puderzucker
- 1 Ei
- 270g glutenfreies Mehl (Mix möglich, Reismehl, Maisstärke (Typ Maizena), Buchweizen, Kastanie...)
- 1 Teelöffel Salz
- eine Mischung aus Zitronen- und Orangenzeste



Anweisungen:

Puderzucker und weiche Butter mit einem Hand- oder elektrischen Schneebesen verrühren.

Die Zesten und das Ei hinzufügen.

Das Mehl hinzugeben. Mit dem Teigschaber verrühren.

10-15 min im Kühlschrank aufbewahren, das ist der richtige Zeitpunkt, um den Ofen auf 180°C vorzuheizen.

Den Teig herausnehmen und in zwei Hälften teilen.

Zwei identische Stränge herstellen. Den ersten Strang in die Kekspresse einführen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier oder Fett wechseln.

Die letzten drei Schritte mit dem anderen Strang wiederholen.

12 Minuten in den Ofen schieben.

Einige Minuten warten, bis die Kekse abgekühlt sind, und dann genießen.



Vegane süße Kekse



Mit diesem Rezept können Sie 20 Kekse backen.

Zutaten

- 150g Mehl
- 30g Reismehl
- 120g weiche Margarine
- 30g Vollrohrzucker
- 30g Puderzucker
- 1 Prise Vanillepulver (Vanillearoma ist in kleinen Mengen möglich, damit der Teig nicht zu feucht wird).
- 1 Prise Salz



Anweisungen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Rohrzucker mixen, bis er so fein wie Puderzucker ist.

Puderzucker, Rohrzucker und Margarine in einer Schüssel mischen.

Alles mit einem Hand- oder elektrischen Schneebesen einige Minuten lang verquirlen, bis eine dicke, glatte Mischung entsteht.

Mehl, Vanille und Salz hinzugeben.

Erneut verrühren, um einen glatten, homogenen Teig zu erhalten. Zwei identische Stränge herstellen.

Den ersten Strang in die Kekspresse einlegen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

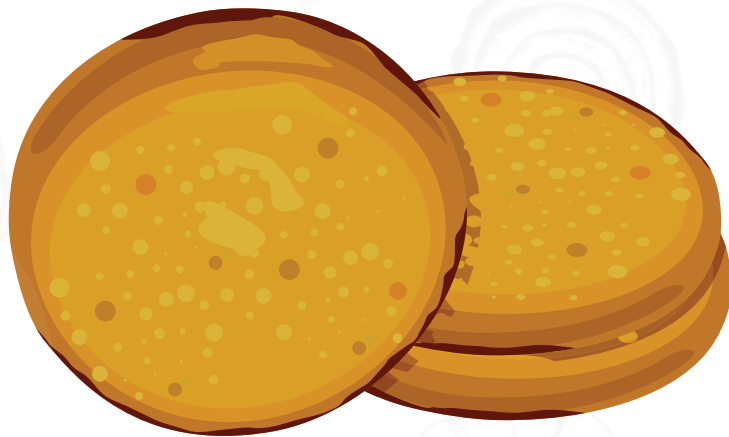
Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier oder Fett wechseln.

Die letzten drei Schritte mit dem anderen Strang wiederholen.

15 Minuten in den Ofen schieben.

Einige Minuten warten, bis die Kekse abgekühlt sind, und dann genießen.

REZEPTE FÜR HERZHAFTE KEKSE



Kekse mit Parmesan

Mit diesem Rezept können Sie 40 Kekse backen.



Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 100g Mehl
- 80g geriebener Parmesan
- 80g weiche Butter



Anweisungen

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

In einer Schüssel das Mehl und den geriebenen Parmesan mischen.

Die Butter in kleine Würfel schneiden und dazugeben.

Zu einem kleinen Teig verkneten.

Das Eigelb mit dem Olivenöl verquirlen und unterrühren.

Einen weichen, homogenen Teig formen.

Die Teigkugel in zwei Hälften teilen und zu zwei Strängen formen.

Den ersten Strang in die Kekspresse legen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen, den Aufsatz aufschrauben.

Beginnen Sie mit dem Backen der Kekse, indem Sie je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier und Fett wechseln.

Die letzten drei Schritte mit dem anderen Strang wiederholen.

13 bis 15 Minuten in den Ofen schieben, damit die Kekse nicht zu braun werden.

Einige Minuten warten, bis sie abgekühlt sind, und dann genießen

Gesalzene Kekse



Mit diesem Rezept können Sie 50 Kekse backen.

Zutaten

- 200g Mehl
- 10cl Milch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 100g Butter
- 1 Eigelb (für die Präsentation)
- 200g geriebener Käse
- 10cl lauwarmes Wasser
- Aromen Ihrer Wahl



Anweisungen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Geben Sie die Butter in Stücken sowie das Mehl in eine Schüssel.

Kneten und die ganzen Eier unterrühren.

Lauwarmes Wasser hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Kneten, bis der Teig glatt und homogen ist.

Den Teig halbieren und dann zu zwei Strängen formen.

Den ersten Strang in die Kekspresse einlegen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Beginnen Sie mit dem Backen der Kekse, indem Sie je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier und Fett wechseln.

Die letzten drei Schritte mit dem anderen Strang wiederholen.

In einer Schüssel die Milch, das Eigelb und einige Aromaten verrühren. nJeden Keks damit bestreichen.

13 bis 15 Minuten in den Ofen schieben, damit die Kekse nicht zu braun werden.

Einige Minuten warten, bis sie abgekühlt sind, und dann genießen.

Aperitif-Kekse



Mit diesem Rezept können Sie 50 Kekse backen.

Zutaten

- 45ml Öl
- 200g Mehl
- 1 Ei
- 45ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Teelöffel Backpulver
- Salz und Gewürze nach Belieben



Anweisungen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Mehl, Salz, Backpulver und Gewürze in eine Schüssel geben.

Ei, Wasser und Öl hinzugeben.

Mit der Hand, einem Spatel oder einer Küchenmaschine verrühren, bis der Teig glatt und homogen ist.

Den Teig halbieren und dann zu zwei Strängen formen.

Den ersten Strang in die Kekspresse einlegen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Beginnen Sie mit dem Backen der Kekse, indem Sie je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier und Fett wechseln.

Die letzten drei Schritte mit dem anderen Strang wiederholen.

15 Minuten in den Ofen schieben, damit die Kekse nicht zu braun werden.

Einige Minuten warten, bis sie abgekühlt sind, und dann genießen.

Kekse mit 3 Käsesorten



Mit diesem Rezept können Sie 40 Kekse backen.

Zutaten

- 150g Mehl
- 50g Maisstärke (Typ Maizena)
- Eine Prise Backpulver
- 125g weiche Butter
- 150g geriebene Käsemischung Ihrer Wahl (Cheddar, Emmentaler, Greyerzer, Parmesan ...)
- 1 Eigelb
- Weißer oder schwarzer Sesam
- Salz, Pfeffer und Gewürze Ihrer Wahl



Anweisungen

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

In einer Schüssel das Mehl, die Maisstärke und das Backpulver mischen. Zur Seite stellen.

In einer anderen Schüssel 100g Käse, Salz, Pfeffer und die Gewürze mischen.

Einige Minuten lang gut verquirlen und dann das Eigelb dazugeben.

Wenn eine homogene Mischung entstanden ist, die erste Masse dazugeben.

Gut verrühren, bis ein glatter, homogener Teig entsteht. Zwei identische Stränge herstellen.

Den ersten Strang in die Kekspresse einlegen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier oder Fett wechseln.

Die letzten drei Schritte mit dem anderen Strang wiederholen.

Auf jeden Keks eine Handvoll geriebenen Käse sowie den Sesam geben. Für 13 bis 15 Minuten in den Ofen schieben.

Einige Minuten warten, bis sie abgekühlt sind, und dann genießen.

Parmesan-Kekse mit Aromen

Mit diesem Rezept können Sie 60 Kekse backen

Zutaten

- 140g weiche Butter, am besten gesalzen
- 90g Olivenöl
- 360g Mehl
- 1 Teelöffel Salz (2 bei ungesalzener Butter)
- 2 Eier
- 100g Parmesan
- 50g einer Samenmischung Ihrer Wahl (Mohn, Sesam, Leinsamen)
- Fleur de Sel
- 4 Esslöffel Milch
- 4 Teelöffel getrockneter Thymian



Anweisungen

In einer Schüssel Salz, Thymian, 30 g Samen, Olivenöl, Butter und Eier zu einem cremigen Teig verrühren.

Fügen Sie das Mehl hinzu und rühren Sie, bis der Teig homogen ist.

Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Zwei identische Stränge herstellen.

Den ersten Strang in die Kekspresse einführen.

Die Scheibe Ihrer Wahl mit der erhabenen Seite nach unten legen und den Aufsatz aufschrauben.

Mit dem Backen der Kekse beginnen und dabei je nach Geschmack die Scheiben auf einem Backblech ohne Backpapier und Fett austauschen.

Die letzten drei Schritte mit dem anderen Strang wiederholen.

Die Kekse mit Milch bestreichen.

Die Samen Ihrer Wahl auf die Kekse streuen.

15 Minuten in den Ofen schieben.

Einige Minuten warten, bis sie abgekühlt sind, und dann genießen.

REZEPTE FÜR VERZIERUNGEN FÜR IHRE KEKSE



Schnelle Glasur

Zutaten

- 150 g Puderzucker
- ½ Zitronensaft



Anweisungen

Den Puderzucker in eine Schüssel geben.

Nach und nach den Zitronensaft hinzugeben.

Rühren, bis eine honigartige Konsistenz erreicht ist.

Jetzt ist es fertig! Nun müssen Sie Ihre Kekse nur noch verzieren.

Königliche Glasur

Zutaten

- 1 Eiweiß
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 280 g Puderzucker



Anweisungen

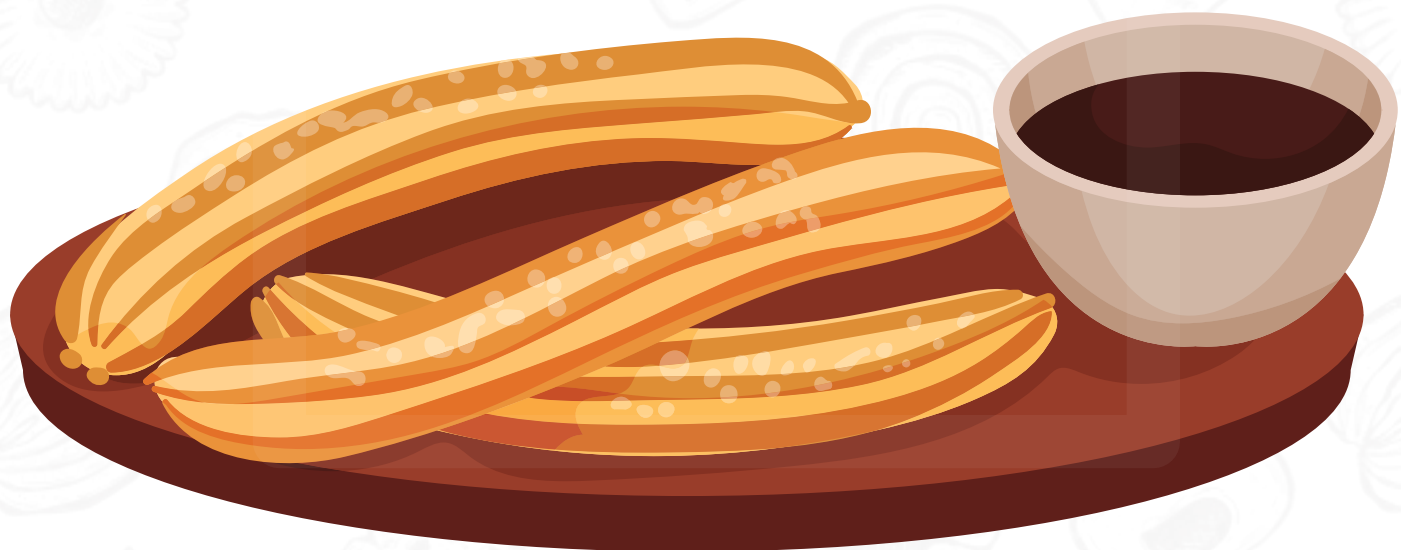
In einer Schüssel den Zitronensaft und das Eiweiß verrühren.

Nach und nach unter Rühren den Puderzucker hinzufügen.

Wasser hinzufügen, wenn die Mischung zu kompakt ist.

Jetzt ist es fertig! Nun müssen Sie Ihre Kekse nur noch verzieren.

CHURROS



Churros

Rezept für 45 Churros



Zutaten

- 60g weiche Butter
- 60g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 225g Mehl
- 25cl Wasser
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 Liter Öl zum Frittieren



Anweisungen

Butter, Wasser, Salz und Vanillezucker zum Kochen bringen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken, in die das kochende Wasser gegossen wird.

Mit einem Holzlöffel umrühren, bis ein dicker, homogener Teig entsteht.

Die verquirlten Eier dazugeben.

Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

In einem Topf das Öl zum Frittieren erhitzen.

Einen Teil des Teigs in die Kekspresse geben.

Je nach gewünschter Dicke der Churros einen der sternförmigen Aufsätze auswählen.

Den Aufsatz mit der erhabenen Seite nach unten einführen und festschrauben.

Schieben Sie die Churros in der gewünschten Länge direkt in das heiße Öl.

Die Churros aus dem Öl nehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen und genießen.



N'hésitez pas à découvrir nos autres produits
Do not hesitate to discover our other products



Les sachets pour grille-pain
Toaster bag



La mandoline
Mandolin



Les épuisettes à fondues
Fondue sieves

