

PL

Do wyroby ciasteczek napelniamy odpowiednim średno gęstym ciastem. Można użyć i ciasto orzechowe albo kokosowe. Produkty potrzeba mieć drobno zmielone. Według rodzaju wybrać końcówkę, położyć ją na koniec walca i przykręcić zamykający krążek. Maszynka do ciasta jest przygotowana do użycia. Obrócić tłok z nacięciami w kierunku dźwigni, nastawić regulator grubości ciasteczek do wyznaczonej strzałki na wartość 1 - do cienkich ciasteczek albo 2 - do grubszych ciasteczek. Położyć maszynkę dolną końcówką na blachę posmarowaną 100% tłuszczem (nie używać papier do pieczenia) i posunąć dźwignię do góry/na dół o jeden ząb, w przypadku grubszych ciasteczek o dwa zęby, przygotować maszynkę Cookie do dozowania ciasteczek. Według potrzeby wymienić końcówkę na inny kształt, ciasteczka udekorować i piec według wybranego przepisu. W przypadku, że wam dojdzie napełnienie maszynki, odkręcić dolny zamykający krążek, ostrożnie wyciągnąć wymienną końcówkę, obrócić tłok zębami od dźwigni, wysunąć ją i dopełnić. Kończówkę i krążek nakręcić spowrotem, obrócić nacięcia tłoku w kierunku dźwigni i w kontynuować pracę. Podczas dekorowania tortów, kanapek i.t.p. postępować tak samo. Maszynkę napełnić kremem, tylko zamiast końcówki do ciasteczek wybrać końcówkę plastikową i przymocować ją zamykającym krążkiem. Tłok zostawić w pozycji z nacięciami w kierunku od dźwigni, nie będzie dozować, ale osiągniecie płynnego ruchu. Maszynkę Cookie trzymać jedną ręką za korpus maszynki, drugą cisnąć górny przycisk i według potrzeby dekorować kremem.

#### PRZEPIS NA CIASTKA DO HERBATY

350 g mąki, 200 g masła, 1 jajko, 80 g cukier mielony, 2 cukier waniliowy, 1/2 proszku do pieczenia

Masło utrzeć z cukrem i jajkiem, dodać sypkie artykuły i dokładnie gnieniem wyrobić gładkie ciasto. To włożyć do maszynki i wyrabiać ciasteczka, można je dekorować suszonymi owocami, orzechami. Pieczemy w nagrzanym piekarniku na 160 °C 15-20 min.



[www.oriondomacipotreby.cz](http://www.oriondomacipotreby.cz)

Vyrobena pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.  
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.



141743  
LIS NA TĚSTO  
LIS NA CESTO

Pro výrobu sušenek plňte vhodným, středně tuhým těstem. Lze použít i těsto ořechové či kokosové. Ingredience je potřeba mít jemně namleté. Podle druhu vyberte nástavec, položte jej na konec válce a našroubujte uzavírací kroužek. Lis na těsto je připraven k použití. Otočte pístnici se zářezy k páce, nastavte regulátor síly sušenek k zobrazené šipce na hodnotu 1 - pro slabší sušenky nebo hodnotu 2 - pro silnější sušenky. Položte strojek dolním nástavcem na plech potřený 100% tukem (nepoužívejte pečicí papír) a posunem páky nahoru/dolu o jeden zub, v případě silnějších sušenek o dva zuby, připravte strojek Cookie na dávkování sušenek. Podle potřeby vyměňte nástavec na jiný tvar, sušenky ozdobte a upečte dle zvoleného receptu. V případě, že vám dojde náplň strojku, odšroubujte dolní uzavírací kroužek, opatrně vyndejte výměnný nástavec, otočte pístnici zoubky od páky, vysuňte ji a doplňte náplň. Nástavec a kroužek našroubujte zpět, otočte zářezy pístnice směrem k páce a pokračujte v práci. Při zdobení dortů, chlebičků apod. zvolte stejný postup. Strojek naplňte krémem, pouze místo nástavce na sušenky zvolte plastový nástavec a upevněte jej uzavíracím kroužkem. Pístnici ponechtej v poloze se zářezy směrem od páky, nebude dávkovat, ale docílíte tak plynulého pohybu. Strojek Cookie držte jednou rukou za tělo strojku, druhou tlačte horní knoflík pístnice a podle potřeby zdobte krémem.

#### RECEPT NA ČAJOVÉ PEČIVO

350 g hladké mouky, 200 g másla, 1 vejce, 80 g práškového cukru, 2 vanilkové cukry, 1/2 kypřicího prášku do pečiva

Máslo utřeme s cukrem a vejcem, přidáme sypké suroviny a důkladným hnětením vytvoříme vláčné těsto. Toto vložíme do strojku a tvoříme sušenky, můžeme je ozdobit kandovaným ovocem, ořechem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C 15-20 min.



1. před naplněním otočte pístnici se zářezy směrem od páky



2. naplňte lis vhodným středně tuhým těstem



3. vyberte nástavec, položte jej na konec válce a našroubujte uzavírací kroužek



4. otočte pístnici se zářezy k páce, nastavte regulátor síly sušenek

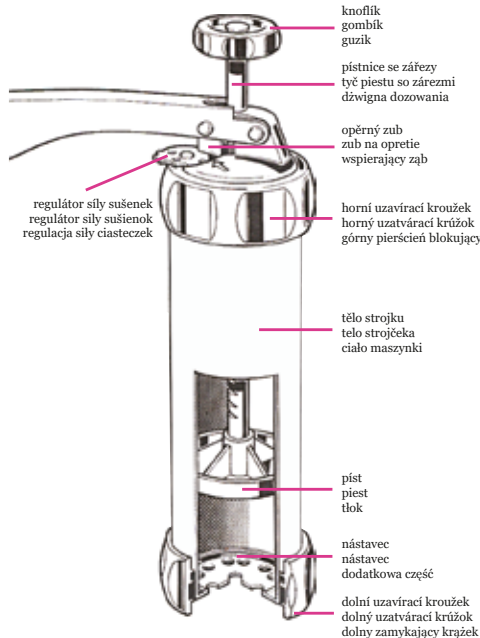


5. posunem páky nahoru/dolu o 1-2 zuby dávkujte těsto



6. postavením na čistý pečicí plech a posouváním páky tvoříme sušenky

Na výrobu sušenek plňte vhodným, stredne tuhým cestom. Je možné použiť i cesto orechové či kokosové. Ingredencie je potrebné mať jemne namleté. Podľa druhu vyberte nástavec, položte ho na koniec valca a naskrutkujte uzatvárací krúžok. Lis na cesto je pripravený na použitie. Otočte piestnicou so zárezmi k páčke, nastavte regulátor sily sušenok k zobrazenej šipke na hodnotu 1 – pre slabšie sušenky, alebo hodnotu 2 – pre silnejšie sušenky. Položte strojek dolným nástavcom na plech potretý 100% tukom (nepoužívajte papier na pečenie) a posunom páky hore/dole o jeden zub, v prípade silnejších sušenok o dva zuby, pripravte strojek Cookie na dávkovanie sušenok. Podľa potreby vymeňte nástavec na iný tvar, sušenky ozdobte a upečte podľa zvoleného receptu. V prípade, že sa Vám minie náplň strojčka, odskrutkujte dolný uzatvárací krúžok, opatrne vyberte výmenný nástavec, otočte piestnicou zúbky od páky, vysuňte ju a doplňte náplň. Nástavec a krúžok naskrutkujte naspäť, otočte zářezy piestnice smerom k páke a pokračujte v práci. Pri zdobení tort, chlebičkov a pod. zvolte rovnaký postup. Strojek naplňte krémom, ale namiesto nástavca na sušenky zvolte plastový nástavec a upevnite ho uzatváracím krúžkom. Piestnicu ponechajte v polohe so zárezmi smerom od páky, nebude dávkovať, ale docielite plynulý pohyb. Strojek Cookie držte jednou rukou za telo strojčka, druhou tlačte horný gombík piestnice a podľa potreby zdobte krémom.



#### RECEPT NA ČAJOVÉ PEČIVO

350 g hladkej múky, 200 g masla, 1 vajce, 80 g práškového cukru, 2 vanilkové cukory, 1/2 kypriaceho prášku do pečiva

Maslo vymiešame s cukrom a vajcom, pridáme sypké suroviny a dôkladným hnetením vytvoríme vláčne cesto. Toto vložíme do strojčka a tvoríme sušenky, môžeme ich ozdobit kandovaným ovocím, orechom. Pečieme vo vyhriatej rúre na 160 °C 15-20 min.