



kids

premium collection by tescoma

tescoma

Delícia

Instructions for preparation / Návod k prípravě
Anweisungen für die Zubereitung / Instructions pour la préparation
Istruzioni per la preparazione / Instrucciones para la preparación

Instruções de preparação / Instrukcja przygotowania

Návod k príprave / Инструкція по підготовке

en Gingerbread train recipe

Ingredients (makes one train): 1 egg, 200 g "00" plain flour, 60 g icing sugar, 45 g lightly heated honey, 1 teaspoon soda, a pinch of ground cinnamon, a pinch of ground cloves.

Icing preparation: Blend egg white with icing sugar until thick.

Recipe: Mix all the ingredients together and knead into dough; leave the dough to develop for at least 2 hours in the fridge (it may be left there for up to 14 days). Roll out into a 2-3 mm thick layer and cut the individual parts of the train. Lightly smear the baking sheet with fat or use the baking foil DELÍCIA; smear the gingerbread with egg yolk and bake at 150 °C until brown. Decorate and glue the parts of the train together with the icing and tie using a ribbon.

cs Vláčkový perník

Ingredience (pro přípravu jednoho vláčku): 1 vejce, 200 g hladké mouky 00,

60 g mletého cukru, 45 g mírně ohřátého medu, 1 čajová lžička sody,

špetka mleté skořice, špetka mletého hřebíčku.

Příprava cukrové polevy: Bílek smíchejte s moučkovým cukrem do zhoustnutí.

Postup: Všechny ingredience smíchejte a zpracujte těsto, které nechejte uležet nejméně 2 hodiny v lednici (lze ponechat až 14 dní). Vytválejte do plátu vysokého 2-3 mm, ze kterého vykrojíte jednotlivé díly vláčku. Plech na pečení lehce vymažte tukem nebo použijte pečicí fólii DELÍCIA, perník potřete žloutkem a pečte při 150 °C do zhnědnutí. Jednotlivé díly vláčku ozdobte a slepte cukrovou polevou, spojte stuhou.

de Züglein aus Lebkuchen

Zutaten (für Zubereitung von 1 Züglein): 1 Ei, 200 g glattes Mehl 00, 60 g Kristallzucker, 45 g leicht erwärmten Honig, 1 Teelöffel Speisesoda, Prise gemahlener Zimt, Prise gemahlene Nelke.

Zubereitung des Zuckergusses: Eiweiß mit Puderzucker zur festen Masse verrühren.

Vorgehensweise: Sämtliche Zutaten vermischen und zu Teig verarbeiten, Lebkuchenteig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (bis zu 14 Tagen). Lebkuchenteig 2-3 mm dick ausrollen, davon einzelne Teile des Zügels ausstechen. Das Backblech leicht befeuchten, bzw. die Backfolie DELÍCIA verwenden, mit Eigelb bestreichen und bei 150 °C braun gold backen. Einzelne Teile des Zügels verzieren und mit Zuckerguss kleben, mit dem Zierband binden.

fr Pain d'épices pour le train

Ingédients (pour la préparation d'un train) : 1 œuf, 200 g de farine fine 00 (farine type 55 en France), 60 g de sucre moulu, 45 g de miel légèrement chauffé, 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium, une pincée de cannelle moulue, une pincée de clou de girofle moulu.

Préparation du glaçage de sucre : Mélanger le blanc d'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à épaississement.

Mode d'emploi : Mélanger tous les ingrédients, en faire une pâte et la laisser reposer pendant au moins 2 heures au réfrigérateur (elle peut y être conservée jusqu'à 15 jours). Etaler la pâte en une feuille de 2-3 mm d'épaisseur dans laquelle seront découpées les différentes parties du train. Graisser légèrement la plaque à four ou utiliser la feuille de cuisson DELÍCIA. Enduire le pain d'épices avec du jaune d'œuf et le faire cuire au four à 150 °C jusqu'à ce qu'il brunisse. Décorer les différentes pièces du train et les coller à l'aide du glaçage en sucre, les lier avec un ruban.

it Ricetta per la preparazione del treno al pan di zenzero

Ingredienti (per un treno): 1 uovo, 200 g di farina (tipo 00), 60 g di zucchero a velo,

45 g di miele leggermente intiepidito, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, un pizzico di cannella macinata, un pizzico di chiodi di garofano macinati.

Preparazione della glassa: Mescolare l'albume d'uovo con zucchero a velo fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente.

Ricetta: Mescolare insieme tutti gli ingredienti ed amalgamare il tutto nell'impasto; lasciare lievitare l'impasto per almeno 2 ore in frigorifero (potrebbe essere conservato in frigorifero fino a 14 giorni). Arrotolare su se stesso l'impasto in modo da ottenere uno strato con spessore di massimo 2-3 mm e tagliare le singole parti del treno. Ungere leggermente la teglia con del grasso da cucina o utilizzare la carta da forno DELÍCIA; spennellare il pan di zenzero con l'albume d'uovo ed infornare a 150 °C fino a doratura. Decorare ed incollare insieme le parti del treno con la glassa e legarle utilizzando un nastro.

es Receta del tren de galletas de jengibre

Ingredientes (para preparar un tren): 1 huevo, 200 g harina "00", 60 g azúcar glass, 45 g de miel tibia, 1 cucharadita de bicarbonato, una pizca de canela molida, una pizca de clavos molidos.

Preparación del glaseado: Mezclar la clara del huevo con el azúcar glass hasta que espese.

Receta: Mezclar todos los ingredientes y amasar; dejar la masa reposar para que crezca por lo menos 2 horas en el frigorífico (puede permanecer en el frigorífico hasta 14 días). Extender una capa de 2-3 mm de grosor y cortar las partes individuales del tren. Untar ligeramente la bandeja de horno con mantequilla o utilizar el papel para horno DELÍCIA; pintar la masa de jengibre con yema de huevo y hornear a 150 °C hasta que esté dorada. Decorar y pegar las partes del tren con el glaseado y unir utilizando una cinta.

pt Receita para comboio em biscoito de gengibre

Ingredientes (para um comboio): 1 ovo, 200 g "00" farinha de trigo, 60 g açúcar de pasteleiro,

45 g de mel ligeiramente aquecido, 1 colher de chá de soda, uma pitada de canela em pó, uma pitada de cravo em pó.

Preparação do glacê: Misturar clara de ovo com açúcar de pasteleiro até engrossar.

Receita: Misture todos os ingredientes muito bem até obter uma massa. Deixe a massa crescer durante pelo menos 2 horas no frigorífico (pode ser mantida aqui durante 14 dias). Enrole a massa com cerca de 2-3 mm de espessura e corte as partes individuais do comboio. Unte levemente com manteiga a assadeira ou utilize a folha de pastelaria para forno DELÍCIA. Pincele os biscoitos de gengibre com gema de ovo e leve ao forno a 150 °C até dourar. Decore e cole as partes do comboio junto com o glaze e amarre com a fita.

pl Przepis na piernik

Składniki (na jeden pociąg): 1 jajko, 200 g mąki tortowej 00, 60 g cukru pudru,

45 g lekko podgrzanego miodu, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, szczypta mielonego cynamonu, szczypta mielonych goździków.

Polewa cukrowa: Biało z cukrem pudrem ucierać do zgęstnienia.

Kolejność czynności: Wszystkie składniki wymieszać, wyrobić ciasto i włożyć go na co najmniej 2 godziny do lodówki (można pozostawić na okres 14 dni). Z ciasta rozwałkowanego na grubość 2-3 mm wycinać poszczególne części pociągu. Blachę do pieczenia wysmarować cienką warstwą tłuszczu, ewentualnie wyłożyć folią do pieczenia DELÍCIA. Piernik posmarować żółtkiem i piec przy temperaturze 150 °C do zbrązowienia. Poszczególne części kolejki ozdobić i skleić polewą cukrową, spiąć wstążką.

sk Vláčkový perník

Ingredience (pre prípravu jedného vláčika): 1 vajce, 200 g hladkej múky 00,

60 g práškového cukru, 45 g mierne ohriateho medu, 1 čajová lyžička sódy,

štipka mleté škoric, štipka mletého klinčeka.

Příprava cukrovej polevy: Bielo zmiešajte s práškovým cukrom do zhutnutia.

Postup: Všetky ingredience zmiešajte a vypracujte cesto, ktoré nechajte uležať najmenej 2 hodiny v chladničke (možno ponechať až 14 dní). Vytváľajte do plátu vysokého 2-3 mm, z ktorého vykrojíte jednotlivé diely vláčika. Plech na pečenie ľahko vymažte tukom alebo použite fóliu na pečenie DELÍCIA, perník potrite žltkom a pečte pri 150 °C do zhnedenutia. Jednotlivé diely vláčika ozdobte a slepte cukrovou polevou, spojte stuhou.

ru Пряничный поезд

Ингредиенты (для приготовления одного поезда): 1 яйцо, 200 г муки,

60 г сахарной пудры, 45 г слегка подогретого меда, 1 чайная ложка соды,

щепотка молотой корицы, щепотка молотой гвоздики.

Подготовка глазури: Белок взбить с сахарной пудрой до загустения.

Порядок действий: Смешать все ингредиенты и замесить тесто, поместить тесто по крайней мере на 2 часа в холодильник (тесто можно хранить в холодильнике 14 дней). Раскатать лист толщиной 2-3 мм, из которого вырезать части поезда. Противень слегка смазать жиром или использовать пленку для выпекания DELÍCIA, намазать пряники яичным желтком и выпекать при температуре 150 °C до золотистого цвета. Отдельные части поезда и украсьте и склейте глазурью, свяжите лентой.

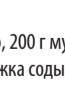
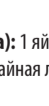
Art.: 631442

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia

Distribuido por: Tescoma España, S.L. CIF: B-53630646 / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda

Dystrybucja: Tescoma Sp. z o.o. Wrocławska 330, 55-495 Długołęka, Polska / Дистрибуція: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika

Дистрибутор: Tescoma L.L.D. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса



Number of gingerbread cookies sufficient to make one train with three carriages.

Perníčky potřebné pro jeden vláček se třemi vagonky.

Lebkuchen für Zusammenstellung eines Zügleins mit drei Waggonchen.

Pièces en pain d'épices nécessaires pour assembler un train avec trois wagons.

Numero di biscotti al pan di zenzero sufficienti per comporre un treno con tre carrozze.

Número de galletas de jengibre suficientes para preparar un tren con tres vagones.

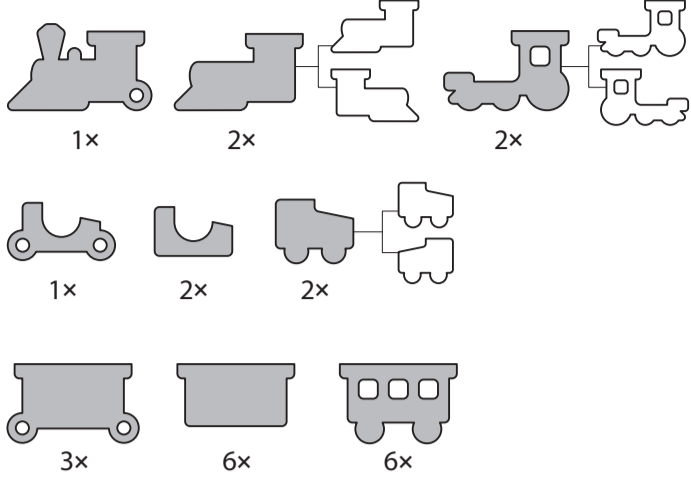
Número de bolinhos suficientes para fazer um comboio com tres carruagens.

Pierniczki niezbędne do jednej kolejki o trzech wagonikach.

Perníčky potrebné pre jeden vláčik s tromi vagoníkmi.

Пряники, необходимые для одного поезда с тремя вагонами.

1



Decorate.

Ozdobte.

Dekorieren.

Décorer.

Decorare.

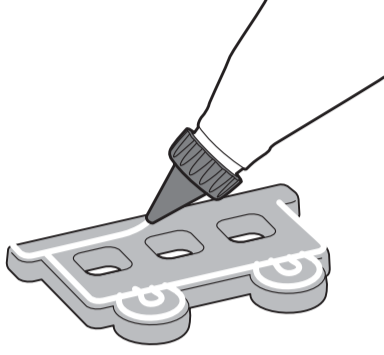
Decorar.

Decorar.

Udekorować.

Ozdobte.

Украсьте.



2

Glue the carriages together with the icing.

Jednotlivé vozy slepte cukrovou polevou.

Einzelne Waggonen mit Zuckerguss kleben.

Coller les différents wagons à l'aide de glaçage en sucre.

Incollare insieme le carrozze con la glassa.

Pegar los vagones con el glaseado.

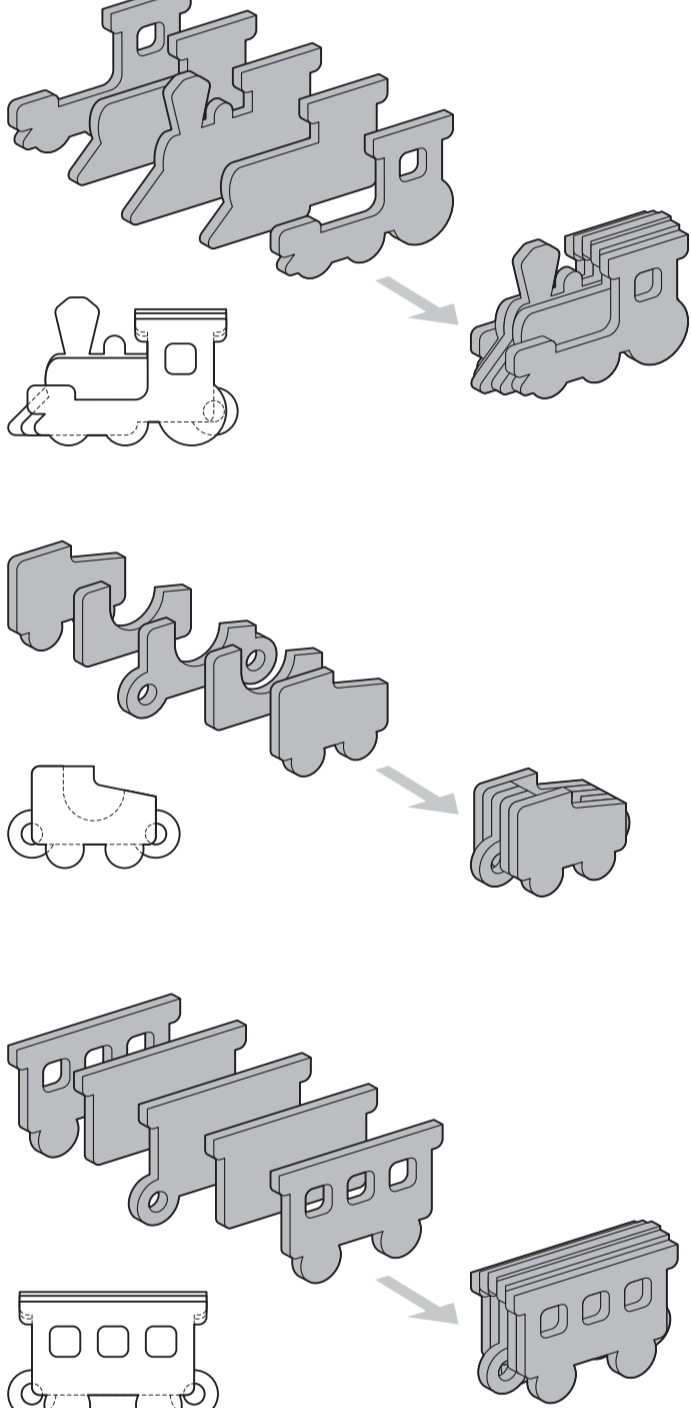
Colar as carruagens com o glacê.

Poszczególne wagony skleić polewą cukrową.

Jednotlivé vozy zlepte cukrovou polevou.

Отдельные вагоны склейте глазурью.

3



Tie using a ribbon.

Spojte stuhou.

Mit dem Zierband binden.

Lier avec un ruban.

Legare utilizzando un nastro.

Unir con una cinta.

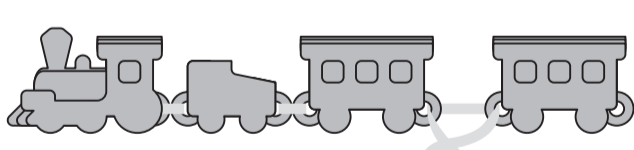
Unir com uma fita.

Połączyć za pomocą wstążki.

Spojte stuhou.

Свяжите лентой.

4



The finished train.

Hotový vláček.

Das fertige Züglein.

Train complet.

Il treno finito.

El tren terminado.

O comboio acabado.

Gotowy pociąg.

Hotový vláčik.

Готовый поезд.

5

