

en A set for making a gingerbread star for the Christmas tree. Great fun for your family in making a traditional Christmas decoration. 3-year warranty.

Dough for making 1 Christmas star: 1 small egg, 160 g plain flour "00", 50 g icing sugar, 40 g lightly heated honey, 1 tsp soda, a pinch of ground cinnamon, a pinch of ground cloves. **Shiny glaze:** 1 whisked egg. **Icing preparation:** blend 1 egg white with 100 g icing sugar until thick.

Recipe: Mix all the ingredients and leave the dough to rest for approx. 2 hours in the refrigerator. Cut 2 stars from an approx. 3 mm thick layer of dough, coat each of them with the whisked egg on one side and bake in the oven heated to 150 °C until brown. Apply a rich layer of icing on the edges of the inside of each star, attach the plastic holder to one of the stars and press it gently into the star. Apply another layer of icing on the edges of the inside of the holder for a stronger hold. Then attach the other star to the holder to join the two stars with the icing. Leave the assembled Christmas star to dry, decorate it when dry and place it on top of the Christmas tree.

cs Souprava pro přípravu perníkové hvězdy na vánoční stromček, skvělá zábava pro celou rodinu při přípravě originální vánoční dekorace. 3 roky záruka.

Těsto pro přípravu 1 vánoční hvězdy: 1 menší vejce, 160 g hladké mouky „00“, 50 g mletého cukru, 40 g mírně ohřátého medu, 1 lžička sody, špetka mleté skořice a mletého hřebíčku. **Lesklá glazura:** 1 rozšlehané vejce.

Příprava cukrové polevy: 1 bílek smíchejte se 100 g moučkového cukru do zhoustnutí.

Postup: Všechny ingredience smíchejte a těsto nechejte v lednici cca 2 hodiny odpočinout. Z plátu těsta o síle cca 3 mm vykrojíte 2 hvězdy, obě potřete po jedné straně rozšlehaným vejcem a upečte v troubě rozehřáté na 150 °C do zhnědnutí. Na vnitřní okraje obou hvězd naneste silnější vrstvu cukrové polevy, na jednu z hvězd přitisknete plastový nosník a zlehka jej vtlačte do hvězdy. Na vnitřní okraj nosníku naneste další vrstvu cukrové polevy pro zpevnění. Poté na nosník přitisknete druhou hvězdu tak, aby se cukrová poleva spojila. Sestavenou vánoční hvězdu nechte zaschnout, poté ozdobte a umístěte na špičku vánočního stromčku.

de Set für die Zubereitung von Weihnachtsbaumstern, perfekte Unterhaltung für die ganze Familie bei der Herstellung von der traditionellen Weihnachtsdekoration. 3 Jahre Garantie.

Teig für die Zubereitung von einem Weihnachtsstern: 1 kleineres Ei, 160 g glattes Mehl 00, 50 g Puderzucker, 40 g leicht erwärmten Honig, 1 TL Speisesoda, Prise gemahlener Zimt, Prise gemahlene Nelke. **Glanzglasur:** 1 verquirltes Ei. **Zubereitung des Zuckergusses:** 1 Eiweiß mit 100 g Puderzucker zur festen Masse verrühren.

Vorgehensweise: Sämtliche Zutaten vermischen und zu Teig verarbeiten. Lebkuchenteig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Lebkuchenteig ca. 3 mm dick ausrollen, 2 Weihnachtssterne ausstechen, beide auf einer Seite mit verquirltem Ei bestreichen, den Backofen vorheizen und bei 150 °C braun gelb backen. Innenrande beider Sterne dicker mit Zuckerglasur bestreichen, einen Stern an den Halter andrücken, den Halter leicht eindrücken. Auf den Innenrand des Halters wieder Zuckerglasur auftragen, um den Halter fester zu machen. Dann an den Halter den anderen Stern andrücken, wobei die Zuckerglasur sich verbinden soll. Den zusammengestellten Weihnachtsbaumstern trocknen lassen, dann verzieren und auf die Weihnachtsbaumschmuckspitze befestigen.

fr Kit pour la préparation d'une étoile en pain d'épices pour l'arbre de Noël, divertissement ludique pour toute la famille lors de la préparation des décorations traditionnelles de Noël. 3 ans de garantie.

Pâte pour la préparation d'une étoile de Noël : 1 œuf de petite taille, 160 g de farine fine 00 (farine type 55 en France), 50 g de sucre moulu, 40 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. **Glaçage brillant :** 1 œuf battu. **Préparation du glaçage de sucre :** mélanger 1 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. Dans une feuille de pâte d'environ 3 mm d'épaisseur, découper les deux étoiles, les enduire d'un côté avec l'œuf battu et les faire cuire au four à 150 °C jusqu'au brunissement. Enduire les parties intérieures des deux étoiles avec une couche épaisse de glaçage de sucre, serrer le support en plastique contre l'une des étoiles et l'enfoncer légèrement dans l'étoile. Enduire la partie intérieure du support d'une autre couche de glaçage pour renforcer. Serrer ensuite la seconde étoile contre le support de manière à ce que le glaçage de sucre s'unisse. Laisser sécher l'étoile de Noël ainsi complétée, puis décorer et la placer au sommet de l'arbre de Noël.

it un set ideale per la preparazione di un puntale stella al pan di zenzero per l'albero di Natale. Un vero divertimento per tutta la famiglia per fare la tradizionale decorazione natalizia. Garanzia 3 anni.

Pan di zenzero per la stella di Natale: 1 uovo piccolo, 160 g farina bianca "00", 50 g zucchero a velo, 40 g miele intiepidito, 1 cucchiaino bicarbonato di sodio, un pizzico di cannella in polvere, 1 pizzico di chiodi di garofano.

Per lucidare: 1 uovo sbattuto. **Per la glassa:** mescolare 1 albume d'uovo con 100 g di zucchero a velo fino ad ottenere un composto liscio.

Ricetta: Impastare tutti gli ingredienti e formare una palla; lasciar riposare in frigorifero per almeno due ore. Ritagliare 2 stelle dall'impasto steso con un matterello ad uno spessore di 3 mm. Spennellare con l'uovo sbattuto entrambe le stelle da un solo lato e cuocere in forno a 150 °C fino a doratura. Applicare uno strato consistente di glassa sui bordi nella parte interna delle stelle, attaccare il supporto in plastica ad una delle due stelle premendo leggermente. Per una maggiore tenuta, consigliamo di mettere uno strato di glassa anche sui bordi nella parte interna del supporto. Incollare al supporto con altra glassa anche l'altra stella in modo che le due stelle combacino. Lasciar asciugare completamente, decorare e posizionare la stella sulla punta dell'albero di Natale.

es Un juego para preparar una estrella de masa de jengibre para el Árbol de Navidad. Gran diversión para su familia preparando la tradicional decoración de Navidad. Garantía de 3 años.

Masa para preparar 1 Estrella de Navidad: 1 huevo pequeño, 160 gr de harina normal "00", 50 gr de azúcar glas, 40 gr de miel tibia, 1 cucharadita de bicarbonato, una pizca de canela molida, una pizca de clavo molido.

Glaseado brillante: 1 huevo batido. **Preparación del glaseado:** mezclar 1 clara de huevo con 100 gr de azúcar glas hasta que espese.

Receta: Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar la masa aproximadamente 2 horas en el frigorífico. Cortar 2 estrellas de la masa extendida de aproximadamente 3 mm de grosor, cubrir cada una de ellas con el huevo batido por una cara y hornear en el horno precalentado a 150 °C hasta que estén doradas. Aplicar una abundante capa de glaseado en los bordes interiores de cada estrella, unir los soportes de plástico a una de las estrellas y presionarlas gentilmente en la estrella. Aplicar otra capa de glaseado en los bordes interiores del soporte para un mantenimiento fuerte. Después colocar la otra estrella en el soporte para unir las dos estrellas con el glaseado. Dejar secar la Estrella de Navidad montada, decorarla cuando esté seca y colocar en la parte superior del Árbol de Navidad.

pt Um conjunto para fazer uma estrela de biscoito de gengibre para colocar na árvore de Natal. Grande diversão para toda a família na tradicional decoração de Natal. 3 anos de garantia.

Massa para fazer 1 Estrela de Natal: 1 ovo pequeno, 160 g farinha, 50 g açúcar em pó, 40 g de mel ligeiramente aquecido, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio, uma pitada de canela em pó, uma pitada de cravinho em pó. **Cobertura brilhante:** 1 ovo batido. **Preparação do glase:** misture uma clara de ovo com 100 g de açúcar em pó até engrossar.

Recetta: Misture todos os ingredientes e deixe a massa a levedar aproximadamente 2 horas no frigorífico. Corte 2 estrelas com aproximadamente 3 mm de espessura da massa, pincele-as por cima com o ovo batido e leve ao forno previamente aquecido a 150 °C até ficar com uma

cor acastanhada. Aplique uma rica camada de glase nas bordas do interior de cada estrela, fixe o suporte de plástico a uma das estrelas e pressione-o suavemente para dentro. Aplique outra camada de glase sobre as bordas do interior do suporte para uma retenção mais forte. Em seguida junte a outra estrela ao suporte de forma a juntar as duas estrelas com o glase. Deixe a estrela de Natal montada para secar, decore-a depois de ficar dura e coloque-a no topo da árvore de Natal.

pl Zestaw do przygotowania piernikowej gwiazdy na bożonarodzeniową choinkę, doskonała zabawa dla całej rodziny podczas przygotowywania oryginalnych bożonarodzeniowych dekoracji. Gwarancja 3-letnia.

Ciasto do przygotowania 1 bożonarodzeniowej gwiazdy: 1 mniejsze jajko, 160 g mąki, 50 g cukru pudru, 40 g lekko podgrzanego miodu, 1 łyżeczka sody, szczypta mielonego cynamonu oraz szczypta mielonych goździków.

Błyszcząca glazura: 1 roztrzepane jajko. **Przygotowanie lukru:** 1 białko należy zmieszać z 100 g cukru pudru aż do zgęstnienia.

Przygotowanie: Wszystkie składniki należy wymieszać, przygotowane ciasto należy włożyć do lodówki na 2 godziny. Z platu ciasta o grubości 3 mm należy wykroić dwie gwiazdy, obie posmarować z jednej strony roztrzepanym jajkiem, a następnie piec w piekarniku rozgrzanym do 150 °C do momentu aż zbązowieją. Na wewnętrzny brzeg obu gwiazd należy nanieść grubszą warstwę lukru, na jednej z nich należy umieścić uchwyt i wsunąć go delikatnie do gwiazdy. Na wewnętrzny brzeg uchwytu dla wzmocnienia należy nanieść kolejną warstwę polewy. Następnie do uchwytu należy docisnąć drugą gwiazdę, tak aby gwiazdy połączyły się ze sobą. Złączoną bożonarodzeniową gwiazdę należy pozostawić do wystygnięcia, następnie ozdobić, umieścić na szpicu choinki.

sk Súprava na prípravu perníkovej hviezdy na vianočný stromček, skvelá zábava pre celú rodinu pri príprave originálnej vianočnej dekorácie. 3 roky záruka.

Cesto na prípravu 1 vianočnej hviezdy: 1 menšie vajce, 160 g hladkej múky „00“, 50 g práškoveho cukru, 40 g mierne ohriateho medu, 1 lyžička sody, štipka mletej škorice a mletých klinčekov. **Lesklá glazúra:** 1 rozšľahané vajce. **Príprava cukrovej polevy:** 1 bielok zmiešajte so 100 g práškoveho cukru do zhoustnutia.

Postup: Všetky ingredience zmiešajte a cesto nechajte v chladničke cca 2 hodiny odpočinúť. Z plátu cesta o hrúbke cca 3 mm vykrojíte 2 hviezdy, obe potriete na jednej strane rozšľahaným vajcom a upečte v rúre rozohriatej na 150 °C do zhnedenutia. Na vnútorné okraje oboch hviezd naneste silnejšiu vrstvu cukrovej polevy, na jednu z hviezd pritlačte plastový nosník a zľahka ho vtlačte do hviezdy. Na vnútorný okraj nosníka naneste ďalšiu vrstvu cukrovej polevy na spevnenie. Potom na nosník pritlačte druhú hviezdu tak, aby sa cukrová poleva spojila. Zostavenú vianočnú hviezdu nechajte zaschnúť, potom ozdobte a umiestnite na špic vianočného stromčeka.

ru Набор для приготовления пряничной звезды для рождественской елки, прекрасное развлечение для всей семьи при приготовлении оригинальных рождественских декораций. Гарантия 3 года.

Testo dla przygotowania 1 rożdzественской звезды: 1 jajco, 160 g prostej muki, 50 g сахарной пудры, 40 g slegka nagrętego medu, 1 ч.л. соды, щепотка молотой корицы и молотой гвоздики. **Блестящая глазурь:** 1 взбитое яйцо. **Приготовления сахарной глазури:** 1 белок смешайте с 100 г сахарной пудры до загустения.

Процесс приготовления: Все ингредиенты смешайте и тесто поместите в холодильник на 2 часа. Из листа теста толщиной ок. 3 мм вырежьте 2 звезды, обе смажьте с одной стороны взбитым яйцом и испеките в духовке, разогретой на 150 °C до золотистого цвета. На внутренние края обеих звезд нанесите толстый слой сахарной глазури, к одной звезде прижмите пластиковую подставку и слегка вдавите ее в звезду. На внутренний край подставки нанесите еще один слой сахарной глазури для укрепления. Затем к подставке прижмите другую звезду так, чтобы сахарная глазурь соединилась. Составленной рождественской звезде дайте засохнуть, затем украсьте и поместите на верхушку рождественской елки.



Art.: 631414

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuido da: Tescoma spa - Gazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646 / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystrz: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warszyna 14, Katowice, Polska / Dowozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma Ltd. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса



* Cookie cutter only / Plati pouze pro vykrojovátko
* Nur für den Ausstecher gültig / Valabile uniquement pour le découpeur
* Solo tagliabiscotti / Sólo cortapastas
* Só o corta massas / Dotyczy jedynie wykrawacza
* Plati len pres vykrojovaz / Только для формочки



www.tescoma.com/video/631414