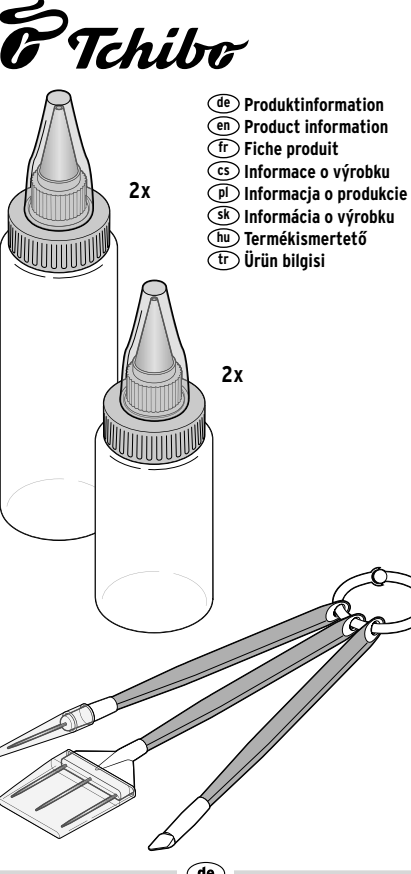




Wichtige Hinweise

• Der Artikel ist konzipiert zum Dekorieren von Backwaren mit z.B. Zuckerguss, Fruchtsauce oder geschmolzener Schokolade. Er eignet sich auch zum Anrichten und Dosieren von Marinaden,Öl, Saucen und Dressings. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht. Er ist insbesondere nicht geeignet als Trinkflasche.

• Bewahren Sie den Artikel und insbesondere die spitzen Werkzeuge aus Metall außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verletzungsgefahr!

• Bewahren Sie die verschluckbaren Schutzkappen der Werkzeuge darüber hinaus außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf. Lebensgefahr durch Erstickeni!

• Setzen Sie immer die Schutzkappen auf die Werkzeuge. Verletzungsgefahr!

• Die Flaschen und Präzisions-Werkzeuge sind für einen Temperaturbereich von +3 °C bis +50 °C geeignet.

• Wenn Sie erwärmte oder erhitzte Massen (z.B. geschmolzene Schokolade) oder heiße Flüssigkeiten (z.B. Sauce oder Marinade) in die Flaschen eingefüllt haben, verwenden Sie unbedingt Backhandschuhe o.Ä. Verbrennungs-gefahr!

• Sie können in den Flaschen auch Schokolade im Wasserbad schmelzen. Entfernen Sie zuvor den jeweiligen Aufsatz und ggf. die Abdeckkappe, wie unter „Erwärmen im Wasserbad“ abgebildet. Verwenden Sie Backhandschuhe o.Ä.!

• Stellen Sie die Flaschen immer aufrecht hin und verschließen Sie den Aufsatz ggf. mit der Abdeck- kappe, damit der Inhalt nicht auslaufen kann.

• Drücken Sie zum Dosieren immer auf den unteren Bereich der Flasche. Wenn Sie im oberen Bereich in der Nähe des Gewindes drücken, kann unter Umständen der Inhalt unter dem Rand des Gewindes austreten.

• Wenn Sie den Artikel zum Dekorieren von Back- waren verwenden: Lassen Sie warme Backwaren vor dem Verzieren abkühlen und nehmen Sie sie aus der Backform heraus.

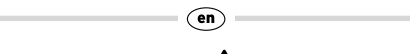
• Bedenken Sie bei der Verarbeitung von ge- schmolzener Schokolade: Zartbitter- und Bitterschokolade nicht über 50 °C, Vollmilch- und weiße Schokolade nicht über 45 °C erhitzen!

Reinigen

• Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten und direk- nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Alle Teile sind auch spülmaschinengeeignet (max. 50 °C).

• Nehmen Sie zum Reinigen die Aufsätze und ggf. die Abdeckkappe ab. Entfernen Sie vor dem Reinigen ggf. Speisereste aus den Flaschen.

• Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie den Artikel wegräumen.



Important information

• The product is designed for decorating baked goods with icing, fruit sauce, melted chocolate, etc. It is also suitable for serving and dosing marinades, oils, sauces and dressings. Only use the product for its intended purpose! Under no circumstances is it suitable for use as a drinking bottle.

• Keep the product, in particular its sharp metal implements, out of the reach of children. Risk of injury!

• Also keep the implements' protective caps - which are small enough to be swallowed - out of the reach of children. Danger of death from choking!

• Always place the protective caps on the implements when not in use. Risk of injury!

• The bottles and precision implements are suitable for use at temperatures of between +3 °C and +50 °C.

• If you have filled the bottles with warm or hot mixtures (e.g. melted chocolate) or hot liquids (e.g. sauce or marinade), make sure to use oven gloves or similar. Risk of burns!

• You can also use the bottles to melt chocolate in a pot of hot water. Before you do this, always remove the nozzle and protective cap as illustrated under “Warming up in a pot of hot water”. Use oven gloves or similar!

• Always stand the bottles upright and, if neces- sary, seal the nozzle using the protective cap to prevent the contents from spilling out.

• Always squeeze the bottom part of the bottle for dosing. If you squeeze the top part near the thread, the contents may leak out from under the thread.

• If you use the product to decorate baked goods, always allow the goods to cool down and remove them from their moulds before decorating.

• Note the following when working with melted chocolate: Do not heat up dark chocolate with a cocoa content above 50% at temperatures above 50 °C, and do not heat up milk or white chocolate at temperatures above 45 °C!

Cleaning

• Clean all parts with warm water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use. All parts are also dishwasher-safe (max. 50 °C).

• Always remove the nozzle and, if applicable, the protective cap before cleaning. Also remove any remaining bits of food from the bottles before cleaning.

• Leave all parts to dry completely before storing the product away.



Remarques importantes

• Cet article est conçu pour décorer des pâtis- series avec, par exemple, du glaçage, de la sauce aux fruits ou du chocolat fondu. Il convient également pour la présentation et le dosage des marinades, des huiles, des sauces et des vinaigrettes. N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné! Il ne convient surtout pas comme gourde.

• Rangez cet article et en particulier les ustensiles métalliques pointus hors de portée des enfants. Risque de blessure!

• De plus, gardez les capuchons de protection des ustensiles susceptibles d'être avalés hors de portée des enfants en bas âge. Danger de mort par étouffement!

• Placez toujours les capuchons de protection sur les ustensiles. Risque de blessure!

• Les flacons et les ustensiles pour le décor sont conçus pour une plage de température de +3 °C à +50 °C.

• Si vous avez versé des préparations réchauffées (p. ex. du chocolat fondu) ou des liquides chauds (p. ex. une sauce ou une marinade) dans les flacons, utilisez impérativement des maniques ou objets similaires. Il y a risque de brûlure!

• Vous pouvez également utiliser les flacons pour faire fondre du chocolat au bain-marie. Enlevez au préalable l'embout correspondant et éven- tuellement le capuchon comme indiqué au para- graphe «Réchauffer au bain-marie». Utilisez des maniques ou objets similaires!

• Placez toujours les flacons à la verticale et mettez les bouchons sur les embouts, le cas échéant, pour empêcher le contenu de couler.

• Pour le dosage, appuyez toujours sur la partie inférieure du flacon. Si vous appuyez sur la partie supérieure à proximité de la bague filetée, le contenu risque de sortir en dessous de la bague filetée.

• Si vous utilisez l'article pour décorer des pâti- series: laissez refroidir les pâtisseries encore chaudes avant de les décorer et sortez-les de leur moule.

• Si vous souhaitez utiliser du chocolat fondu, rappelez-vous que: le chocolat amer et noir ne doit pas être chauffé à plus de 50 °C, le chocolat au lait et le chocolat blanc à plus de 45 °C!

Nettoyage

• Avant la première utilisation et juste après chaque utilisation suivante, lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Toutes les pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle (50 °C max.).

• Pour le nettoyage, enlevez au préalable les embouts et, le cas échéant, le capuchon. Retirez tout résidu alimentaire des flacons avant de les nettoyer.

• Laissez bien sécher toutes les pièces avant de ranger l'article.



Důležité pokyny

• Tento výrobek je koncipován ke zdobení pečiva např. cukrovou polevou, ovocnou omáčkou nebo rozpuštěnou čokoládou. Hodí se také k servírování a porcování marinád, oleje, omáček a záливоk. Nepoužívejte jej k jiným účelům! Tento výrobek není především vhodný jako láhev na pití.

• Uchovávejte výrobek a obzvláště pak špičaté kovové nástroje mimo dosah dětí. Hrozí nebez- pečí poranění!

• Uchovávejte ochranné krytky nástrojů, které je možné spolknout, mimo dosah malých dětí. Ohrožení života udušením!

• Na kovové nástroje vždy nasadte ochrannou krytku. Hrozí nebezpečí poranění!

• Láhve a kovové nástroje jsou vhodné k používání v teplotách od +3 °C do +50 °C.

• Pokud silikonové lahvičky naplníte zahřátou nebo horkou hmotou (jako je např. rozpuštěná čoko- láda) nebo tekutinou (např. omáčkou nebo marinádou), dotýkejte se jich bezpodmínečně jen kuchyňskými rukavicemi nebo podobnou pomůckou. Nebezpečí popálení!

• V silikonové lahvičce můžete také rozpouštět čokoládu ve vodní lázni. V takovém případě však z lahvičky odstraňte příslušný nástavec a příp. krytku tak, jak vidíte na obrázku „Ohřívání ve vodní lázni“. Používejte kuchyňské rukavice nebo podobné pomůcky.

• Silikonovou lahvičku stavte vždy do svislé polohy a dobře ji zavřijte nástavcem a případně i užá- věrem, aby z ní nemohl vytékat obsah.

• Pokud budete chtít obsah lahvičky porcovat, tiskněte vždy spodní část lahvičky. Kdybyste lahvičku stiskli v horní části blízko prstence se závitem, mohl by obsah lahvičky za určitých okolností začít vytékat ven pod okrajem závitu.

• Když budete výrobek používat ke zdobení pečiva: Teplé pečivo nechte před začátkem zdobení vychladnout a vyjměte jej z formy na pečení.

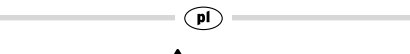
• Při zpracovávání rozpuštěné čokolády dodržujte následující: Jemně hořkou a hořkou čokoládu nezaehřívajte na teplotu vyšší než 50 °C, mléčnou a bílou čokoládu na teplotu vyšší než 45 °C!

Čištění

• Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití všechny díly důkladně umyjte teplou vodou a trochuv prostředku na mytí nádobí. Všechny díly jsou rovněž vhodné do myčky nádobí (max. 50 °C).

• Před mytím sejměte nástavce a příp. ochranou krytku. Z lahviček odstraňte před mytím příp. zbytky jídla.

• Než výrobek uklidíte, nechte všechny části úplně uschnout.



Ważne wskazówki

• Produkt jest przeznaczony do dekorowania wypieków np. lukrem, sosem owocowym lub roztopioną czekoladą, a także do przyrządzania oraz dozowania marynat, olejów, sosów i dressing-ów. Nie wolno używać go w sposób niezgodny z przeznaczeniem. W szczególności nie nadaje się on do wykorzystania jako bidon.

• Produkt, a w szczególności ostro zakończone narzędzia, należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

• Łatwe do połknięcia osłonki narzędzi należy przechowywać poza zasięgiem małych dzieci. Zagrożenie życia wskutek udławienia!

• Należy zawsze zakładać osłonki na nieużywane narzędzia. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

• Butelki oraz narzędzia precyzyjne nadają się do użytku w zakresie temperatur od +3°C do +50°C.

• Jeżeli butelki zostały napełnione ciepłą lub gorą- cą masą (np. roztopioną czekoladą) albo gorącą cieczą (np. sosem lub marynatą), wówczas należy bezwzględnie używać rękawic kuchennych itp. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!

• Butelki mogą również służyć do roztopiania czekolady w kąpieli wodnej. Przedtem należy usunąć końcówkę oraz ewentualnie jej zatyczkę, tak jak pokazano to na ilustracji „Podgrzewanie w kąpieli wodnej”. Koniecznie używać rękawic kuchennych itp.!

• Butelki należy zawsze stawiać w pozycji pionowej i w razie potrzeby zamykać końcówkę zatyczką, tak aby nie doszło do wylania zawartości.

• W celu dozowania należy zawsze nacisnąć dolną część butelki. Jeśli butelka naciskana jest w górnej części, w pobliżu gwintu, może dojść do wypłynię- cia zawartości spod krawędzi gwintu.

• W przypadku używania produktu do dekoracji wypieków: Przed przystąpieniem do ozdabiania ciepłe wypieki należy odstawić do ostygnięcia, a następnie wyjąć z formy do pieczenia.

• W przypadku pracy z roztopioną czekoladą należy pamiętać o tym, aby nie rozgrzewać gorzkiej czekolady powyżej 50°C, a czekolady mlecznej i białej powyżej 45°C!

Czyszczenie

• Przed pierwszym i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie wyczyścić wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wszystkie części nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń (maks. 50°C).

• Przed przystąpieniem do czyszczenia należy usunąć końcówki z butelek oraz ew. zatyczki z końcówek. Przed czyszczeniem należy w razie potrzeby usunąć resztki potraw z butelek.

• Przed schowaniem produktu należy poczekać, aż wszystkie jego części całkowicie wyschną.



Dôležité upozornenia

• Výrobek je navrhnutý na zdobenie koláčov, napr. cukrovou polevou, ovocnou šľavou alebo rozto- penou čokoládou. Je vhodný aj na prípravu a dávkovanie marinád, olejov, omáčok a dresingov. Nepoužívajte výrobek v rozpore so stanoveným účelom. Nie je vhodný najmä ako fľaška na pitie.

• Výrobek a obzvlášť špičaté nástroje z kovu uchovávejte vždy mimo dosahu detí. Nebezpečenstvo poranenia!

• Uchovávejte okrem toho ochranné kryty nástrojov, ktoré je možné prehltnúť, mimo dosahu malých detí. Nebezpečenstvo udusenía!

• Na nástroje vždy nasadte ochranné krytky. Nebezpečenstvo poranenia!

• Fľašky a kovové nástroje sú vhodné na použitie pri teplotách od +3 °C do +50 °C.

• Po naplnení silikónových fľašiek zohriatymi alebo horúcimi hmotami (napr. roztopená čokoláda)

alebo horúcimi tekutinami (napr omáčka alebo marináda) používajte bezpodmienečne kuchyn- ské rukavice a pod. Nebezpečenstvo popálenia!

• Fľašky môžete použiť aj na roztápanie čokolády vo vodnom kúpeli. Odstráňte najskôr príslušný nástavec a v prípade potreby aj ochranný kryt podľa vyobrazenia v časti „Zohrievanie vo vodnom kúpeli“. Používajte rukavice na pečenie a pod.!

• Fľašky postavte vždy rovno a v prípade potreby uzavrite nástavec ochranným krytom, aby z nich obsah nemohol vytiecť.

• Pri dávkovaní tlačte vždy na spodnú oblasť fľašky. Ak ju stlačíte v hornej časti v blízkosti závitu, mo- hoľ by jej obsah začať vytekať spod okraja závitu.

• Pri používaní výrobku na zdobenie pečiva: Pred zdobením nechajte koláče vychladnúť a vyberte ich z formy na pečenie.

• Pri spracovaní roztopenej čokolády rešpektujte nasledovné pokyny: Nezohrievajte jemne horúť a horú čokoládu na viac ako 50 °C, mliečnu a bielu čokoládu na viac ako 45 °C!

Čistenie

• Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití dôkladne opláchnite všetky diely teplou vodou s trochu jemného prostriedku na umýva- nie riadu. Všetky diely sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu (max. 50 °C).

• Pri čistení odoberte nadstavce a v prípade potreby aj ochranný kryt. Pred čistením odstráňte z fľaš prípadné zvyšky jedál.

• Pred odložením výrobku nechajte jednotlivé diely kompletne vyschnúť.



Fontos tudnivalók

• A termék sütemények pl. cukormázzal, gyümölcsös szósszal vagy olvasztott csokoládéval való deko- rálására szolgál. Ezen felül pácol, olajok, szószok és öntetek táányeron való elhelyezésére és adago- lására is alkalmas. Csak rendeltetésének megfele- lően használja a terméket! Kulcsként egyáltalán nem használható.

• A terméket és kiváltképp a hegyes fémszerszám- kat olyan helyen tárolja, ahol kisgyermekek nem férnek hozzá. Sérülésveszély áll fenn!

• Továbbá a szerszámok lenyelhető védősapkát használja a termékkel! Kulcsként egyáltalán nem használható.

• Mindig tegye fel a védősapkát a szerszámokra. Sérülésveszély áll fenn!

• A flakonok és a precíziós szerszámok +3 °C és +50 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.

• Ha felmelegített vagy felhevített masszát (pl. olvasztott csokoládé) vagy forró folyadékot (pl. szószok vagy páclevek) tölt a szilikon flakonba, akkor feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót. Égési sérülések veszélye áll fenn!

• A flakonokkal vízfürdőben csokoládét is olvaszt- hat. Előzetesen távolítsa el a megfelelő rátétet és szükség esetén a zárókupakot, mint ahogy az a „Melegítés vízfürdőben” fejezetben látható. Használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót!

• A flakonokat mindig egyenesen állítsa le, és szükség esetén a rátétet zárja le a zárókupakkal is, nehogy a tartalma kifolyhasson.

• Az adagoláshoz mindig a flakon alsó részét nyomja meg. Ha a flakon felső részét nyomja meg a menetes gyűrű közelében, akkor a flakon tartalma esetleg a gyűrű alatt folyik ki.

• Ha a terméket sütemények díszítésére használja: A meleg süteményeket díszítés előtt hagyja kihűlni, és vegye ki őket a sütőformából.

• Ha olvasztott csokoládéval dolgozik, vegye figyelembe a következőket: A félédés és az étcsokoládét ne melegítse 50 °C fölé, a tej- és a fehér csokoládét pedig 45 °C fölé!

Tisztítás

• Minden részt alaposan tisztítson meg az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Minden tartozék tisztítható mosogatógépben is (max. 50 °C).

• A tisztításhoz távolítsa el a rátéteket és szükség esetén a zárókupakot. Tisztítás előtt távolítsa el a flakonokból az ételmaradékokat.

• Várja meg, hogy az összes rész teljesen meg- száradjon, mielőtt elpakolja a terméket.



Önemli Bilgiler

• Bu ürün sıcak unlu mamulleri örn. şeker kreması, meyve sosu veya eritilmiş çikolata ile dekore etmek için tasarlanmıştır. Ürün; salamura, yağ, sos veya salata sosları hazırlamak veya miktarı ayarlamak için de uygundur. Ürünü amacının dışında kullanmayın. Özellikle sıvı içme şişesi olarak uygun değildir.

• Bu ürünü ve özellikle sivri uçlu metal aletleri, çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin. Yaralanma tehlikesi!

• Aletlerin yutulabilir koruyucu kapaklarını da çocuklardan uzak tutun ve erişemeyecek şekilde muhafaza edin. Hayatı boğulma tehlikesi!

• Koruyucu kapakları her zaman aletlerin üzerine takın. Yaralanma tehlikesi!

• Şişeler ve hassas aletler +3 °C ıla +50 °C arasında bir sıcaklık aralığı için uygundur.

• Isıtılmış ya da kızdırılmış karışımı (örn. erimiş çikolata) veya sıcak sıvıları (örn. sos veya marine) şişelerin içersine doldurduysanız, mutlaka fırın eldiveni vb. kullanın. Yanma tehlikesi!

• Şişelerde çikolatayı benmari usulü eritebilirsiniz. Öncesinde ilgili başlığı ve gerekirse muhafaza kapağını, „Su banyosunda ısıtma” altında gös- terildiği gibi çıkarın. Fırın eldiveni vb. kullanın!

• Şişelerin içersine dikey şekilde yerleştirin ve gere- kirse başlığı, kapakla birlikte kapatın, bu sayede içindekiler dışarıya akmayacaktır.

• Miktarını ayarlamak için her zaman şişenin alt kısmını kullanın. Üst bölümde dışlinin yakınına bastırdığınızda, belli durumlarda dışlinin kenarın- dan şişenin içindeki içerik dışarı akabilir.

• Ürünü fırın ürünlerini dekore etmek için kullanır- ken: Sıcak unlu mamulleri süsleme öncesinde bastırdığınızda, belli durumlarda dışlinin kenarın- dan şişenin içindeki içerik dışarı akabilir.

• Erimiş çikolata kullanırken unutmayın: Yarı bitter ve bitter çikolatayı 50 °C üzerinde, sütlü ve beyaz çikolatayı 45 °C üzerinde ısıtmayın!

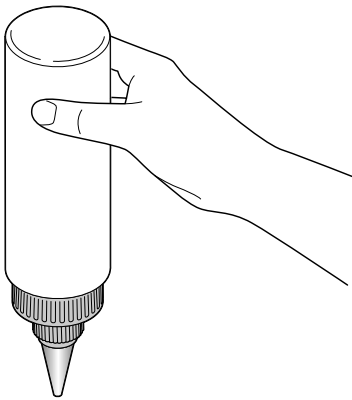
Temizleme

• Tüm parçaları ilk kullanımdan önce ve her kulla- nımdan sonra iyice sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tüm parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir (maks. 50 °C).

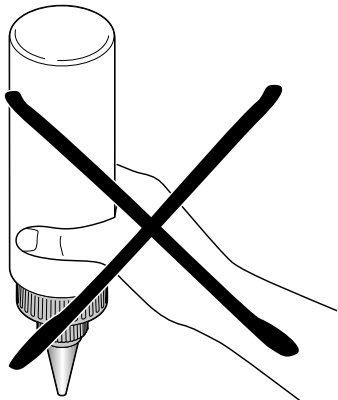
• Temizlemek için başlıkları ve gerekirse muhafaza kapaklarını çıkarın. Temizledenden önce gerekirse şişelerdeki kalıntıları temizleyin.

• Ürünü kaldırmadan önce tüm parçaların tamamen kurumasını sağlayın.

- Immer im unteren Flaschenbereich drücken, nicht im oberen Bereich in der Nähe des Gewindes! Sonst besteht Auslaufgefahr!
- Always squeeze the bottom part of the bottle, not the top part near the thread! Risk of contents leaking!
- Toujours appuyer sur la partie inférieure du flacon et pas sur la partie supérieure à proximité de la bague filetéée! Risque de débordement!
- Tiskněte vždy na spodní části lahvičky, ne na horní částí blízko závitů! V opačném případě hrozí riziko vytečení!



- Butelkę należy naciskać zawsze w jej dolnej części - nigdy w górnej części, w pobliżu gwintu! W przeciwnym razie zawartość może wycieć!
- Tlačte vždy v spodnej oblasti fľašky, nie vo vrchnej časti v blízkosti závitů! Inak hrozí nebezpečenstvo vytečenia!
- Mindig a flakon alsó részét nyomja meg, ne a menetes gyűrű közelében! Különben kifolyhat a folyadék!
- Her zaman şişenin alt kısmına basın, üst kısımdaki dişliye yakın olan kısma basmayın! Aksi takdirde sızma tehlikesi var!



de

Grundrezept Royal Icing

Zutaten

- 1 Eiweiß (ca. 30g)
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker
- 1 - 4 EL Flüssigkeit (z.B. Wasser, Zitronensaft, klarer Sirup, etc.)
- Für farbiges Royal Icing: Lebensmittel-Farbpulver

Zubereitung

1. Das Eiweiß von dem Eigelb trennen.
2. Den Puderzucker sieben und bereit-stellen.
3. Das Eiweiß und das Salz in eine saubere, fettfreie Schüssel geben und mit einem Mixer (Schneebeesen) fast steif schlagen (ca. 15 Sekunden, bei mittlerer Stufe).
4. Den Puderzucker nun löffelweise vorsichtig auf den Eischnee sieben und nach und nach mit dem Mixer (auf niedrigster Stufe) unter den Eischnee heben.
5. Die Masse mind. 5 Minuten weiter-rühren, bis diese Spitzen zieht. D.h. beim Entfernen des Rührbesens bilden sich Spitzen, die sich dann zur Seite neigen.
6. Die Masse sollte nun relativ fest sein. Anschließend wird nun vorsichtig nach und nach die Flüssigkeit hinzugefügt, bis man die richtige Konsistenz wie der jeweiligen Zweck erreicht hat.

Die Konsistenzen reichen von sehr flüssig bis fest. Für Ränder und Konturen (z.B. bei Keksen oder Lebkuchen) sollte die Glasur fest sein, wie z.B. Zahnpasta. Für das Ausfüllen von größeren Flächen sollte die Glasur flüssiger sein, wie z.B. Schlagsahne.

Feste Glasur

- ▷ 1 - 2 EL Flüssigkeit (z.B. Wasser, Zitronensaft, klarer Sirup) in die Eiweißmasse mixen. Zwischendurch die Konsistenz der Masse prüfen.

Flüssige Glasur

- ▷ 3 - 4 EL Flüssigkeit (z.B. Wasser, Zitronensaft, klarer Sirup) in die Eiweißmasse mixen. Zwischendurch die Konsistenz der Masse prüfen.

Für farbige Glasur:

- ▷ Zum Schluss die gewünschte Lebens-mittelfarbe in Form von Pulver (keine flüssigen Lebensmittelfarben ver-wenden!) unter die Masse rühren, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.
7. Die fertige(n) Glasur(en) in die Fläsch-chen abfüllen und mit dem jeweiligen Spritzdüllenaufsatz verschließen. Für filigrane Dekore und Umrandungen eignet sich die 1 mm Lochtülle. Zum Ausfüllen von Flächen eignet sich die 2 mm Lochtülle.

TIPP: Wenn Masse übrigbleibt oder die Masse nicht sofort verwendet wird, kann diese in den Fläschchen ca. 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Basic recipe for royal icing

Ingredients

- 1 egg white (approx. 30 g)
- A pinch of salt
- 250 g icing sugar
- 1 - 4 tbsp liquid (e.g. water, lemon juice, clear syrup, etc.)
- For coloured royal icing: Food colouring

Preparation

1. Separate the egg white from the yolk.
2. Sieve the icing sugar and place it at the ready.
3. Put the egg white and the salt in a clean, grease-free bowl and, using a mixer (whisk attachment), beat the mixture until almost stiff (approx. 15 seconds at medium setting).
4. Carefully fold in the icing sugar, working spoon by spoon and using the mixer (at the lowest setting) to gradually combine it with the mixture.
5. Continue to stir the mixture for at least 5 minutes until it forms peaks (when you lift the whisk out, the mixture should forms peaks that then tilt to the side).
6. The mixture should at this point be relatively stiff. Now, simply add the liquid gradually until the mixture achieves the consistency you require.

The icing's consistency can range from very runny to stiff. If you want to create borders and contouring (e.g. for biscuits and ginger-bread), your icing will need to have a thick consistency, like that of toothpaste. If you want to fill in larger areas, your icing will need to have a runnier consistency, like that of whipped cream.

Stiff icing

- ▷ Stir 1 - 2 tbsp of liquid (e.g. water, lemon juice, clear syrup) into the egg white mixture. Check the consistency at regular intervals.

Runny icing

- ▷ Stir 3 - 4 tbsp of liquid (e.g. water, lemon juice, clear syrup) into the egg white mixture. Check the consistency at regular intervals.

For coloured icing:

- ▷ Stir in the powdered food colouring you have selected (do not use liquid food colouring!) until the mixture takes on the desired colour.
7. Fill the bottles with the finished icing mixture(s) and close them tight with the appropriate nozzle attachments. Use the 1 mm nozzle for delicate ornaments and borders. Use the 2 mm nozzle for filling in larger areas.

TIP: If you have icing left over or do not want to use the prepared icing straight away, you can store the bottles of icing in the fridge. The icing will then keep for up to 3 days.

Recette de base du glaçage royal

Ingédients

- 1 blanc d'œuf (env. 30 g)
- 1 pincée de sel
- 250 g de sucre glace
- 1 à 4 c.s. de liquide (p. ex. eau, jus de citron, sirop clair, etc.)
- Pour un glaçage royal de couleur: colorant alimentaire en poudre

Préparation

1. Séparer le blanc du jaune.
2. Tamiser le sucre glace et le mettre de côté.
3. Mettre le blanc d'œuf et le sel dans un grand bol propre et non gras et les battre avec un batteur (fouet) jusqu'à ce qu'ils soient presque fermes (env. 15 secondes, à vitesse moyenne).
4. Maintenant, tamiser soigneusement le sucre glace par cuillerées sur les blancs d'œufs battus et incorporez-le progressivement avec le batteur (vitesse minimale).
5. Continuez à remuer le mélange pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce qu'il forme des pics. C'est-à-dire qu'en reti-rant le fouet, des pointes se forment qui s'inclinent ensuite sur le côté.
6. La préparation doit être assez ferme. Ajoutez ensuite le liquide petit à petit, avec précaution, jusqu'à obtenir la bonne consistance pour l'utilisation souhaitée.

Les consistances vont de très liquide à solide. Pour les bords et les contours (p. ex. pour les biscuits ou les petits pains d'épices), le glaçage doit être solide, comme du dentifrice. Pour remplir de plus grandes surfaces, le glaçage doit être plus liquide, comme de la crème fouettée.

Les consistances vont de très liquide à solide. Pour les bords et les contours (p. ex. pour les biscuits ou les petits pains d'épices), le glaçage doit être solide, comme du dentifrice. Pour remplir de plus grandes surfaces, le glaçage doit être plus liquide, comme de la crème fouettée.

Glaçage épais

- ▷ Mélangez 1 à 2 c.s. de liquide (p. ex. eau, jus de citron, sirop clair) au mélange de blancs d'œufs. Vérifiez la consistance du mélange de temps en temps.

Glaçage liquide

- ▷ Mélangez 3 à 4 c.s. de liquide (p. ex. eau, jus de citron, sirop clair) au mélange de blancs d'œufs. Vérifiez la consistance du mélange de temps en temps.

Pour un glaçage de couleur

- ▷ À la fin, incorporez le colorant alimen-taire souhaité sous forme de poudre (n'utilisez pas de colorant alimentaire liquide!) au mélange jusqu'à l'obtention de la teinte souhaitée.
7. Remplir le(s) glaçage(s) fini(s) dans les flacons et fermez-les à l'aide de l'embout à douille correspondant. Pour les décorations fines et les bor-dures fines, utilisez la douille de 1 mm. Pour le remplissage de surfaces utilisez la douille de 2 mm.

CONSEIL: S'il reste de la préparation ou si celle-ci n'est pas utilisée immédiate-ment, elle peut être conservée dans les flacons au réfrigérateur pendant env. 3 jours.

Základní recept na polevu

Přísady

- 1 bílek (cca 30 g)
- špetka soli
- 250 g moučkového cukru
- 1-4 polévkové lžíce tekutiny (např. voda, citronová šťáva, čirý sirup atp.)
- Na barevnou polevu: práškové potravinářské barvivo

Postup

1. Oddělte bílek od žloutku.
2. Připravte si a prosejte moučkový cukr.
3. Bílek a sůl dejte do čisté, omdaštěné misky a pomocí mixéru (sněhové metly) vyšlehejte snih (cca 15 sekund na střední výkon).
4. Moučkový cukr opatrně prosejte na snih a pomocí mixéru ho postupně (na nejnižší výkon) zapracujte do sněhu.
5. Hmotu alespoň dalších 5 minut míchejte, dokud se nezačnou tvořit špičky, tj. při zvednutí metly se ze sněhu tvoří špičky, které se pak naklánějí do stran.
6. Hmotu by v tuto chvíli měla být relativně pevná. Následně po troškách přidávejte tekutinu, dokud ne získáte potřebnou konzistenci.

Konzistence může být velmi tekutá až pevná. Na hrany a kontury (např. sušenek nebo perníčků) je třeba pevná konzistence polevy, např. jakou má zubní pasta. Na vyplnění větších ploch potřebujete tekutější konzistenci, např. jakou má smetana.

Pevná poleva

- ▷ 1-2 lžíce tekutiny (např. vody, citrónové šťávy, čírého sirupu) zamíchejte do bílkové hmoty. Průběžně kontrolujte konzistenci hmoty.

Tekutá poleva

- ▷ 3-4 lžíce tekutiny (např. vody, citrónové šťávy, čírého sirupu) zamíchejte do bílkové hmoty. Průběžně kontrolujte konzistenci hmoty.

Na barevnou polevu:

- ▷ Na závěr vmíchejte do hmoty potravi-nářské barvivo ve formě prášku (nepo-užívejte tekutě barvivo!) a pokračujte tak dlouho, dokud ne získáte požado-vaný odstín.
7. Hotovou polevou naplňte lahvičky a zavřete je vhodnými nástavci. Na filigránské vzory a obrysy je vhodná 1 mm nástavec. Na vybarvení ploch je vhodný 2 mm nástavec.

TIP: Pokud hmota zbyde a nebo ji použijete později, můžete ji v lahvičce v lednici skladovat cca 3 dny.

Podstawowy przepis na lukier królewski (Royal Icing)

Składniki

- 1 białko jaja (ok. 30 g)
- 1 szczypta soli
- 250 g cukru pudru
- 1-4 łyżki cieczy (np. wody, soku cytrynowego, czystego syropu itp.)
- Na kolorowy lukier królewski: barwnik spożywczy w proszku

Przyrządanie

1. Oddzielić białko od żółtka jaja.
2. Przesiać cukier puder przez sito i odstawić w gotowości.
3. Białko jaja oraz sól umieścić w czystej, wolnej od tłuszczu misce i za pomocą miksera (z końcówkami do ubijania) ubić na prawie sztywną pianę (ubijając przez ok. 15 sekund na średnim stopniu)
4. Teraz ostrożnie, łyżeczką za łyżeczką, przesiać cukier puder na przygotowaną pianę białkową, a następnie stopniowo wymieszać z tą pianą za pomocą miksera (na najniższym stopniu).
5. Kontynuować mieszanie masy przez co najmniej 5 minut do momentu, aż przy wyjmowaniu końcówkę miksera tworzyć się będą sztywne, spiczaste szczyty, które następnie przechylają się na bok.
6. Masa powinna być teraz względnie dobrze zestalona. Następnie ostrożnie i stopniowo dodawać ciecz do momentu, aż uzyskana zostanie właściwa kon-systencja dla danego celu zastosowania.

Właściwa konsystencja może przy tym być zarówno bardzo płynna, jak i zestalona. Na potrzeby krawędzi i konturów (np. w przy-padku ciastek lub pierników) lukier powinien być bardziej zestalony, np. jak pasta do zębów. Z kolei na potrzeby wypełniania większych powierzchni lukier powinien być bardziej płynny, np. jak śmietana kremówka.

Lukier bardziej zestalony

- ▷ Wmiksować w masę białkową 1-2 łyżki cieczy (np. wody, soku cytrynowego, czystego syropu itp.). W międzyczasie sprawdzać konsystencję masy.

Lukier bardziej płynny

- ▷ Wmiksować w masę białkową 3-4 łyżki cieczy (np. wody, soku cytrynowego, czystego syropu itp.). W międzyczasie sprawdzać konsystencję masy.

Lukier kolorowy:

- ▷ Na koniec domieszać do masy białkowej sproszkowany barwnik spożywczy w żądanym kolorze (nie używać płyn-nych barwników spożywczych!), tak aby uzyskać żądany odcień masy.
7. Gotowy lukier (lukry) przelać do butelek i zamknąć te butelki odpowiednimi końcówkami. Do filigranowych zdobień i obramowań najlepiej nadaje się koń-cówka z otworem o średnicy 1 mm. Z kolei przy wypełnianiu powierzchni najlepiej sprawdza się końcówka z otworem o średnicy 2 mm.

RADA: Jeśli zostanie trochę masy lub nie zostanie ona zużyta od razu, można ją przechowywać w butelkach w lo-dowce przez ok. 3 dni.

Základný recept na bielkovú polevu

Prísady

- 1 bielok (cca 30 g)
- 1 štipka soli
- 250 g práškoveho cukru
- 1 - 4 PL tekutiny (napr. vody, citrónovej šťavy, čistého sirupu atď.)
- Na farebnú bielkovú polevu: farebný prášok na potraviny

Príprava

1. Oddeľte bielok od žltka.
2. Preosejte a pripravte si práškový cukor.
3. Bielok a soľ dajte do čistej, omdastenej misky a mixérom (metličkou na sneh) vyšľahajte sneh (cca 15 sekúnd, pri strednej rýchlosti).
4. Práškový cukor teraz po lyžiciach opatrne preosejte na sneh z bielka a postupne ho mixérom (pri najnižšej rýchlosti) zapracujte do snehu.
5. Zmes miešajte ďalej aspoň 5 minút, kým sa nezačnú tvoriť špičky. To znamená, že pri zdvihnutí metličky sa vytvoria špičky, ktoré sa potom nakláňajú na strany.
6. Zmes by teraz mala byť už relatívne pevná. Následne pridajte opatrne, postupne tekutinu, kým nezískate tú správnu konzistenciu.

Konzistencia môže byť veľmi tekutá až pevná. Na hrany a kontúry (napr. sušienok alebo medovníkov) by mala byť poleva pevná, napr. ako zubná pasta. Na vyplňanie väčších plôch by mala byť poleva tekutejšia, napr. ako šľahačka.

Pevná poleva

- ▷ Do bielkovej zmesi primiešajte 1 - 2 PL tekutiny (napr. vody, citrónovej šťavy, čistého sirupu). Pribežne kontrolujte konzistenciu zmesi.

Tekutá poleva

- ▷ Do bielkovej zmesi primiešajte 3 - 4 PL tekutiny (napr. vody, citrónovej šťavy, čistého sirupu). Pribežne kontrolujte konzistenciu zmesi.

Na farebnú polevu:

- ▷ Nakoniec do zmesi vmiešajte požado-vané potravinárske farvivo vo forme prášku (nepoužívajte tekuté potravi-nárske farbivá!), kým nedosiahnete požadovaný odtieň.
7. Fľašky naplňte hotovou polevou (hotovými polevami) a uzavrite ich príslušným nástavcom.
- Na filigránske zdobenie a lemovanie je vhodný nástavec s priemerom 1 mm. Na vyplňanie plôch je vhodný nadsta-vec s priemerom 2 mm.

TIP: Ak sa zmes zvýši alebo sa okamžite nepoužije, môže sa vo fľaškách uchovávať v chladničke cca 3 dni.

- Flaschen auseinandernehmen zum Reinigen
- Taking the bottles apart for cleaning
- Démonter les flacons pour le nettoyage
- Rozebrání lahviček k umytí
- Rozkladanie butelek do czyszczenia
- Rozobratie fliašiek na čistenie
- Flakonok szétszedése a tisztításhoz
- Şişeleri temizlemek için parçalara ayırma



hu

Royal Icing glazúr alaprecept

Hozzávalók

- 1 tojásfehérje (kb. 30g)
- 1 csipet só
- 250 g porcukor
- 1-4 evőkanál folyadék (pl. víz, citromlé, tiszta szirup stb.)
- Színes glazúrhoz: ételfestékpó

Elkészítés

1. Válassza szét a tojásfehérjét a sárgá-jától.
2. Szitálja át a porcukrot, és tegye félre.
3. Tegye a tojásfehérjét és a sőt egy tis-ta, zsírmentes tábla, és a kézi mixerrel (habverővel) verje fel majdnem kemény habbá (kb. 15 másodperc, közepes sebességen).
4. Most óvatosan szitálja a porcukrot kanálként a felvert tojásfehérjéhez, és fokozatosan keverje hozzá a kézi mixerrel (a legalacsonyabb fokozaton).
5. Folytassa a keverést legalább 5 percig, amíg a tojás hab csúcsokat nem képez. Vagyis a habverő eltávolításakor csúcsok alakulnak ki, amelyek aztán oldalra dőlnek.
6. A masszának most már viszonylag sűrűnek kell lennie. Ezután óvatosan, apránként adagolja hozzá a folyadékot, amíg el nem éri a célnak megfelelő állagot.

Az állagok a nagyon folyékony és a szilárd között változnak. Az élek és kontúrok (pl. kekszek vagy mézeskalácsok) esetében a cukormáznak olyan sűrűnek kell lennie, mint pl. a fogkrém. Nagyobb területek megtöltéséhez a cukor-máznak folyékonyabbnak kell lennie, mint például a habtejszínnek.

Szilárd máz

- ▷ Keverjen 1-2 evőkanál folyadékot (pl. vizet, citromlevet, tiszta szirupot) a tojásfehérje masszába. Közben ellenőrizze a keverék állagát.

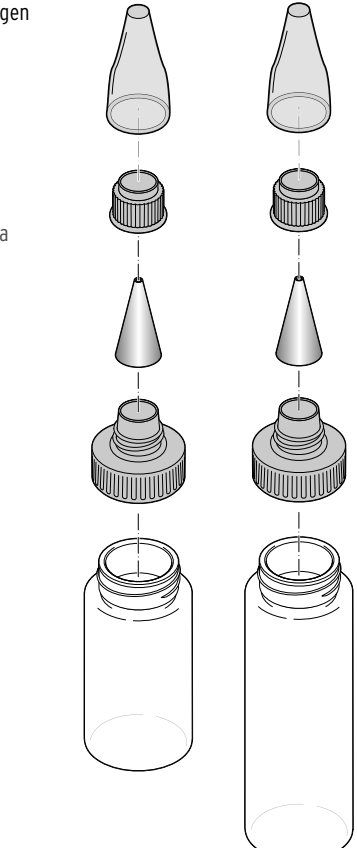
Folyékony máz

- ▷ Keverjen 3-4 evőkanál folyadékot (pl. vizet, citromlevet, tiszta szirupot) a tojásfehérje masszába. Közben ellenőrizze a keverék állagát.

Színes mázhoz:

- ▷ A legvégén keverje a kívánt ételfesté-keket por formájában (ne használjon folyékony ételfestéket!) a keverékhez, amíg el nem éri a kívánt árnyalatot.
7. Töltse a kész cukormáz(aka)t a flako-nkba, és zárja le a megfelelő hegygel. Az 1 mm-es hegy finom díszítéskhez és szégyelkekhez alkalmas. A 2 mm-es hegy felületek kitöltésére alkalmas.

TIPP: Ha marad még massa, vagy ha a masszát nem használja fel azonnal, akkor az a flakonokban kb. 3 napig tárolható a hűtőszekrényben.



tr

Proteinli buzlanma için temel tarifi

Malzemeler

- 1 yumurta beyazı (yakl. 30g)
- 1 tutam tuz
- 250 g pudra şekeri
- 1 - 4 yemek kaşığı sıvı (örn. su, limon suyu, berrak şurup vb.)
- Renkli proteinli buzlanma için: Gıda boyası tozu

Hazırlanışı

1. Yumurta akını yumurta sarısından ayırın.
2. Pudra şekerini eleyin ve hazır hale getirin.
3. Yumurta akını ve tuzu temiz, yağız bir kaba koyun ve bir mikser (çırpıcı) ile neredeyse katılaşıana kadar (orta kade-medeye yakl. 15 saniye) çırpın
4. Şimdi yumurta aklarının üzerine pudra şekerini dikkatlice kaşık kaşık eleyin ve mikserle (en düşük kademedede) yavaş yavaş yumurta aklarına yedirin.
5. Bu tepe noktaları çekilene kadar karışımı en az 5 dakika karıştırmaya devam edin. Yani, çırpıcıyı çıkardığınızda tepe noktaları oluşur ve daha sonra bir tarafa doğru eğilir.
6. Karışım nispeten katı olmalıdır. Daha sonra sıvı, ilgili amaç için doğru kıvam elde edilene kadar azar azar dikkatlice ilave edilir.

Kıvamlar ince sıvıdan katıya kadar değişir. Kenarlar ve konturlar için (örn. bisküviler veya zencefilli kurabiyelerde) glazür, örn. diş macunu gibi sert olmalıdır. Daha geniş yüzeyleri doldurmak için glazür, örn. krem şanti gibi daha akışkan olmalıdır.

Katı glazür

- ▷ 1 - 2 yemek kaşığı sıvıyı (örn. su, limon suyu, berrak şurup) yumurta akına karıştırın. Ara sıra kütlenin kıvamını kontrol edin.

Sıvı glazür

- ▷ 3 - 4 yemek kaşığı sıvıyı (örn. su, limon suyu, berrak şurup) yumurta akına karıştırın. Ara sıra kütlenin kıvamını kontrol edin.

Renkli glazür için:

- ▷ Son olarak toz halindeki istenilen gıda boyasını (sıvı gıda boyası kullanmayın!), istenilen renk elde edilene kadar karış-tırın.
7. Hazır olan glazürü/glazürleri şişelere doldurun ve ilgili püskürtme başlığı ile kapatın. Telkari dekorları ve kenarlıklar için 1 mm delikli torba uygundur. Yüzeyleri doldurmak için 2 mm delikli torba uygundur.

ÖNERİ: Artan karışım varsa veya karışım hemen kullanılmazsa buzdolabında şişe için yakl. 3 gün saklanabilir.