



tescoma®

Handy

Universal dough press

Univerzální lis na těsto

Torchietto per passatelli

Utensilio para masa

Utensílio para massa

Universelle Teigpresse

Presse-pâte universelle

Uniwiersalna praska do ciasta

Univerzálny lis na cesto

Универсальный пресс для теста

Removable handle / Odnímatelná rukojeť / Manovella rimovibile
Mango extraíble / Pega amovível / Abnehmbarer Griff
Poignée détachable / Zdejmovana rękojeść
Odnímatelná rukoväť / Съемная ручка

Piston nut / Matice pístu / Ghiera del pistone / Tuerca del pistón
Porca do pistão / Mutter des Kolbens / Écrou du piston
Nakrętka tłoka / Matica piestu / Поршневая гайка

Piston axis / Osa pístu / Asse del pistone / Eje del pistón
Eixo do pistão / Achse des Kolbens / Axe du piston
Oś tłoka / Os piestu / Поршневая ось

Compressing disk / Stlačovací disk / Disco schiaccia pasta
Disco compresor / Disco compressor / Pressscheibe
Disque de compression / Krążek dociskający
Stlačací disk / Сжимающий диск

Dough container / Zásobník na těsto / Serbatoio
Recipiente para la masa / Recipiente para a massa / Füllkörper
Réservoir de pâte / Pojemnik na ciasto / Zásobník na cesto
Контейнер для теста

Pressing disk nut / Matice lisovacích disků
Ghiera del disco di pressatura / Tuerca del disco de prensado
Porca do disco de prensa / Verschlussring für Motivscheiben
Écrou des disques à presser / Nakrętka do krążków wyciskających
Matice lisovacích diskov / Гайка прессовочных дисков

Pressing disks / Lisovací disky
Dischi di pressatura / Discos de prensado
Discos de prensa / Motivscheiben
Disques à presser / Krążki wyciskające
Lisovacie disky / Прессовочные диски





Thin passatelli and straining of potatoes / Tenké passatelli a pasírování brambor
 Passatelli sottili e patate / Passatelli fino y patatas / Passatelli fino e batatas
 Dünne Passatelli, Passieren der Kartoffeln / Passatelli fins et moulinage de pommes de terre
 Cienkie passatelli i przeciskanie ziemniaków / Tenké passatelli a pasírovanie zemiakov
 Тонкие пассателли и протертый картофель



Traditional passatelli / Klasické passatelli / Passatelli tradizionali / Passatelli tradicional
 Passatelli tradicional / Klassische Passatelli / Passatelli classiques
 Klasyczne passatelli / Klasické passatelli / Традиционные пассателли



Small churros / Malé churros / Churros piccoli / Churros pequeños / Churros pequenos
 Kleine Churros / Petits churros / Małe churros / Malé churros / Маленькие чуррос



Large churros/porras / Velké churros/porras / Churros grandi/porras
 Churros grandes/porras / Churros grandes/porras / Große Churros/Porras
 Grands churros/porras / Duże churros/porras / Velké churros/porras
 Большие чуррос/поррас



Gnocchi / Noky / Gnocchi / Ñoquis / Gnocchi / Nocken / Gnocchi
 Gnocchi / Gnocchi / Ньокки



Doughnuts / Koblížky / Frittelle / Buñuelos / Donuts / Krapfen
 Beignets / Pączki / Šišky / Пончики



Plug / Záslepka / Beccuccio / Voquilla / Bico / Verschluss Scheibe
 Bride / Zatyck / Záslepka / Заглушка

Reservoir for pressing disks / Zásobník pro lisovací disky
 Contenitore per i dischi / Depósito para discos de prensado
 Depósito para os discos de prensa / Kammer für Motivscheiben
 Réservoir des disques à presser / Zasobnik na krážki wyciskające
 Zásobník na lisovacie disky / Контейнер для прессовочных дисков

①



②



③



④





5

en Instructions for use

Before first use

Disassemble the press before first use, wash all parts under running water, dry and assemble the press.

Preparing passatelli, gnocchi, churros and doughnuts

Move the compressing disk towards the handle by rotating the handle counter-clockwise ①. Unscrew the piston nut and remove it from the container. Fill the container with dough prepared using the below recipes ②. Punch the piston ③ into the centre of the dough in the container and screw it onto the container. Prepare passatelli, gnocchi, churros or doughnuts by rotating the handle clockwise ④.

Maintenance and storage

Disassemble the press after use, wash under running water with some detergent, leave to dry and assemble again. Dishwasher safe. Store with the pressing disk on, store the remaining disks in the reservoir.

cs Návod k použití

Před prvním použitím

Před prvním použitím lis rozložte, všechny části umyjte pod tekoucí vodou, osušte a lis sestavte.

Příprava passatelli, noků, churros a koblížky

Otáčením rukojeti proti směru hodinových ručiček přemístěte stlačovací disk k rukojeti ①. Matici pístu odšroubujte a vyjměte ze zásobníku. Zásobník naplňte těstem připraveným podle níže uvedených receptů ②. Do středu těsta v zásobníku zapíchněte píst ③ a našroubujte jej na zásobník. Otáčením rukojeti po směru hodinových ručiček připravte passatelli, noky, churros nebo koblížky ④.

Údržba a skladování

Po použití lis rozložte, umyjte pod tekoucí vodou s přísádkem saponátu, nechte oschnout a složte zpět. Vhodné do myčky. Skladujte s nasazeným lisovacím diskem, zbylé disky uložte do zásobníku.

it Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Smontare l'utensile prima del primo utilizzo, lavarlo in tutte le sue parti sotto acqua corrente, asciugare e riassembleare.

Preparare passatelli, gnocchi, churros e doughnuts

Spostare il disco schiaccia pasta verso la manovella girando quest'ultima in senso antiorario ①. Togliere il dado frontale con il disco e riempire il serbatoio con l'impasto preparato, utilizzando le ricette qui di seguito ②. Inserire il disco di pressatura ③ nella ghiera e avvitare al serbatoio. Preparare passatelli, gnocchi, churros o frittelle girando la manovella in senso orario ④.

Manutenzione e conservazione

Smontare l'utensile dopo l'uso, lavare sotto acqua corrente con un po' di detersivo, lasciar asciugare e riassembleare. Lavabile in lavastoviglie. Riporre con un disco di pressatura applicato, riporre gli altri nel contenitore.

es Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Desmontar el utensilio antes del primer uso, lavar todas las partes bajo el grifo de agua corriente, secar y montar el utensilio.

Preparación de passatelli, ñoquis, churros y buñuelos

Mover el disco compresor hacia la manivela girando la manivela hacia la izquierda ①.

Desenroscar la tuerca del pistón y retirarla del recipiente. Llenar el recipiente con la masa preparada utilizando las recetas indicadas a continuación ②. Perforar con el pistón ③ el centro de la masa en el recipiente y enroscar en el recipiente. Preparar passatelli, ñoquis, churros o buñuelos girando la manivela hacia la derecha ④.

Mantenimiento y almacenaje

Desmontar el utensilio después de cada uso, lavar bajo el grifo de agua corriente con un poco de detergente, dejar secar y montar de nuevo. Apto para lavavajillas. Guardar con el disco de prensado puesto, guardar el resto de discos en el recipiente.

pt Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Desmontar o utensílio antes da primeira utilização, lavar todas as peças em água corrente, secar e montar o utensílio.

Preparação de passatelli, gnocchi, churros e donuts

Mover o disco compressor até à manivela para a esquerda ①. Encher o recipiente com massa preparada utilizando as seguintes receitas ②. Apertar o pistão ③ no centro da massa no recipiente e apertá-lo no recipiente. Preparar passatelli, gnocchi, churros ou donuts girando a manivela no sentido dos ponteiros do relógio ④.

Manutenção e armazenagem

Desmontar o utensílio depois de cada utilização, lavar em água corrente com um pouco de detergente, deixar secar e montar de novo. Pode ir à máquina de lavar louça. Guardar com o disco de prensa colocado, guardar os restantes discos no recipiente.

de Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Die Teigpresse vor dem ersten Gebrauch zerlegen, alle Teile unter fließendem Wasser spülen, abtrocknen, die Teigpresse zusammensetzen.

Passatelli, Nocken, Churros und Krapfen

Mit dem Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen, die Pressscheibe zum Griff schieben ①. Die Mutter des Kolbens abschrauben, aus dem Füllkörper herausnehmen. Mit der nach den nachstehenden Kochrezepten zubereiteten Teigmasse den Füllkörper füllen ②. Den Kolben in die Mitte der Teigmasse stechen ③ auf den Füllkörper aufschrauben. Mit dem Griff im Uhrzeigersinn drehen, Passatelli, Nocken, Churros, bzw. Krapfen ④.

Wartung und Lagerung

Nach dem Gebrauch die Teigpresse zerlegen, gründlich unter fließendem Wasser mit Spülmittel spülen, trocknen lassen, zusammensetzen. Spülmaschinenfest. Mit dem aufgesetzten Motivscheibe lagern, die anderen Scheiben in der Kammer aufbewahren.

fr Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, démonter la presse, laver toutes les parties à l'eau courante, essuyer et assembler.

Préparation des passatelli, gnocchi, churros et beignets

Déplacer le disque de compression vers la poignée en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ①. Dévisser l'écrou du piston et l'enlever du réservoir. Remplir le réservoir d'une pâte préparée d'après les recettes mentionnées ci-dessous ②. Planter le piston ③ au milieu de la pâte dans le réservoir et le revisser sur le réservoir. Préparer des passatelli, des gnocchi, des churros ou des beignets en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre ④.

Entretien et stockage

Après utilisation, démonter et laver toutes les parties à l'eau courante avec du détergent, laisser sécher et assembler. Approprié au lave-vaisselle. Stocker avec un disque à presser inséré, garder les disques restants dans leur réservoir.

pl Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem praskę należy rozłożyć i wszystkie części umyć pod bieżącą wodą, osuszyć i z powrotem złożyć.

Przygotowanie passatelli, gnocchi, churros i pączków

Obracając rękojeścią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara należy przesunąć krążek dociskający do rękojeści ①. Nakrętkę należy odkręcić i zdjąć z pojemnika. Pojemnik należy napełnić ciastem przygotowanym zgodnie z przepisami podanymi poniżej ②.

Do ciasta należy wbić tłok ③ i przykręcić go nakrętką do pojemnika. Obracając rękojeścią w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, przygotować passatelli, gnocchi, churros, pączki lub nadziewać ④.

Utrzymanie i czyszczenie

Po użyciu praskę należy rozłożyć i umyć pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, pozostawić do wyschnięcia i złożyć. Można myć w zmywarce. Praskę należy przechowywać z nałożonym krążkiem wyciskającym, pozostałe krążki należy przechowywać w zasobniku.

sk Návod na použitie

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím lis rozložte, všetky časti umyte pod tečúcou vodou, osušte a lis zostavte.

Príprava passatelli, gnocchi, churros a šišiek

Otáčaním rukoväti proti smeru hodinových ručičiek premiestnite stláčací disk rukoväti ①. Maticu piestu odskrutkujte a vyberte zo zásobníka. Zásobník napňte cestom podľa nižšie uvedených receptov ②. Do stredu cesta v zásobníku zapichnete piest ③ a naskrutkujte ho na zásobník. Otáčaním rukoväti po smere hodinových ručičiek pripravte passatelli, gnocchi, churros alebo šišky ④.

Údržba a skladovanie

Po použití lis rozložte, umyte pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu, nechajte vyschnúť a zložte späť. Vhodný do umývačky. Skladujte s nasadeným lisovacím diskom, zvyšné disky uložte do zásobníka.

ru Инструкция по использованию

Перед первым использованием

Перед первым использованием разберите пресс, промойте все детали под проточной водой, высушите и соберите пресс.

Приготовление пассателли, ньокки, чуррос и пончиков

Переместите сжимающий диск к ручке, вращая ее против часовой стрелки ①. Отверните гайку поршня и выньте из контейнера. Заполните контейнер тестом, приготовленным по нижеприведенным рецептам ②. В центр теста в контейнере вставьте поршень ③ и привинтите его на контейнер. Вращая ручку по часовой стрелке, приготовьте пассателли, ньокки, чуррос или пончики ④.

Уход и хранение

Разберите пресс после использования, промойте под проточной водой с моющим средством, дайте высохнуть и соберите снова. Можно мыть в посудомоечной машине. Храните с насаженным прессовочным диском, оставшиеся диски храните в контейнере.

recipes

13 / **Passatelli**

Passatelli / Passatelli / Passatelli / Passatelli / Passatelli / Passatelli / Passatelli / Passatelli / Пассателли

16 / **Churros**

Churros / Churros / Churros / Churros / Churros / Churros / Churros / Churros / Чуррос

19 / **Gnocchi**

Noky / Gnocchi / Ñoquis / Gnocchi / Nocken / Gnocchi / Gnocchi / Gnocchi / Нюкки

22 / **Potato schupfnudel**

Bramborové šulánky / Schupfnudel di patate / Schupfnudel de patata / Schupfnudel de batata / Schupfnudeln / Mohnnudeln de pomme de terre / Korytka ziemniaczane / Zemiakové šúľance / Картофельные клецки

25 / **Doughnuts**

Koblížky / Frittelle / Viñuelos / Donuts / Krapfen / Beignets / Pączki / Šišky / Пончики

Notice: *The quantities of ingredients in all the recipes are for 1 container.*

Upozornění: *Množství ingrediencí u všech receptů je stanoveno pro 1 zásobník.*

Avvertenza: *Le quantità di ingredienti indicate nelle ricette sono sufficienti per 1 riempimento del serbatoio.*

Aviso: *Las cantidades de los ingredientes en todas las recetas son para 1 recipiente de masa.*

Aviso: *As quantidades dos ingredientes em todas as receitas são para 1 recipiente de massa.*

Hinweis: *Die Menge der Zutaten in allen Rezepten reicht für einen Füllkörper.*

Avertissement : *Pour toutes les recettes, la quantité des ingrédients correspond à 1 réservoir.*

Uwaga: *Ilość składników we wszystkich przepisach jest określona na 1 pojemnik.*

Upozornenie: *Množstvo ingrediencií u všetkých receptov je stanovený na 1 zásobník.*

Внимание: *Количество ингредиентов во всех рецептах указано для 1 контейнера.*

Passatelli

Passatelli / Passatelli

Passatelli / Passatelli

Passatelli / Passatelli

Passatelli / Passatelli

Пассателли



en Passatelli

Ingredients: 145 g grated Parmesan, 160 g breadcrumbs, 4 eggs, pinch of nutmeg, salt, pepper

Recipe: Blend all ingredients together and process into dough. Use a suitable object to cut the passatelli into a boiling soup ☺.

Useful hint: The disk for thin passatelli is excellent also for straining boiled potatoes.

cs Passatelli

Ingredience: 145 g strouhaného parmazánu, 160 g strouhanky, 4 vejce, špetka muškátového oříšku, sůl, pepř

Postup: Všechny ingredience smíchejte a připravte těsto. Passatelli odděluje vhodným předmětem do vařící polévky ☺.

Dobrý tip: Disk pro tenké passatelli je vynikající také k pasírování vařených brambor.

it Passatelli

Ingredienti: 145 g di Parmigiano grattugiato, 160 g di pan grattato, 4 uova, 1 pizzico di noce moscata, sale, pepe

Procedimento: Amalgamare tutti gli ingredienti e lavorarli fino ad ottenere l'impasto. Utilizzare un oggetto adatto per tagliare i passatelli mentre vengono schiacciati nel brodo bollente ☺.

Consiglio utile: Il disco per passatelli sottili è ideale anche per schiacciare le patate bollite.

es Passatelli

Ingredientes: 145 g de Parmesano rallado, 160 g de pan rallado, 4 huevos, una pizca de nuez moscada, sal, pimienta

Receta: Mezclar todos los ingredientes y procesar hasta obtener una masa. Utilizar un objeto adecuado para cortar el passatelli en la sopa hirviendo ☺.

Consejo útil: El disco para passatelli fino es excelente también para pasar las patatas hervidas.

pt Passatelli

Ingredientes: 145 g de queijo parmesão ralado, 160 g de pão ralado, 4 ovos, uma pitada de noz moscada, sal, pimenta

Receita: Misturar todos os ingredientes e processar até obter uma massa. Utilizar um objecto adequado para cortar o passatelli numa sopa a ferver ☺.

Conselho útil: O disco para passatelli fino é excelente também para passar as batatas fervedas.

de Passatelli

Zutaten: 145 g geriebener Parmesankäse, 160 g Semmelbrösel, 4 Eier, Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Vorgehensweise: Alle Zutaten verrühren, zu einem Teig verarbeiten. Einzelne Nudeln Passatelli mit einem geeigneten Gegenstand trennen, als Suppeneinlage in die kochende Suppe geben ☺.

Guter Tipp: Die Scheibe für dünne Passatelli ist ebenfalls zum Passieren der gekochten Kartoffeln hervorragend.

fr Passatelli

Ingrédients : 145 g de parmesan râpé, 160 g de chapelure, 4 œufs, une pincée de noix de muscade, sel, poivre

Préparation : Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients. À l'aide d'un objet convenable, séparer les passatelli dans une soupe bouillante ☺.

Astuces : *Le disque de passatelli fins est également excellent pour mouliner les pommes de terre bouillies.*

pl Passatelli

Składniki: 145 g tartego parmezanu, 160 g bułki tartej, 4 jajka, szczypta gałki muszkatołowej, sól, pieprz

Przygotowanie : Wszystkie składniki należy wymieszać i przygotować ciasto. Passatelli należy oddzielać odpowiednim narzędziem kuchennym, bezpośrednio do gotującej się zupy ☺.

Wskazówka : *Krążek do cienkiego passatelli doskonale nadaje się także do przeciskania gotowanych ziemniaków.*

sk Passatelli

Ingrédients: 145g strúhaného parmezánu, 160 g strúhanky, 4 vajcia, štipka muškátového oriešku, soľ, korenie

Postup : Všetky ingrediencie zmiešajte a pripravte cesto. Passatelli oddelujte vhodným predmetom do vriacej polievky ☺.

Dobrý tip : *Disk na tenké passatelli je vynikajúci tiež na pasírovanie varených zemiakov.*

ru Пассателли

Состав : 145 г тертого пармезана, 160 г панировочных сухарей, 4 яйца, щепотка мускатного ореха, соль, перец

Последовательность : Смешайте все ингредиенты и приготовьте тесто. Используя подходящий предмет, всыпьте пассателли в кипящий суп ☺.

Полезный совет : *Диск для тонких пассателли отлично подходит и для протирания отварного картофеля.*



Churros

Churros / Churros

Churros / Churros

Churros / Churros

Churros / Churros

Чуррос



en Churros

Ingredients: 200 g plain flour, 200 ml water, pinch of salt, cinnamon sugar

Recipe: Bring salted water to boil, pour into a bowl with flour and stir thoroughly until obtaining dough without lumps. Cut about 10 cm long churros into vegetable oil heated to a high temperature and fry until golden brown. Sprinkle the churros with cinnamon sugar after frying and serve with hot chocolate or coffee.

cs Churros

Ingredience: 200 g hladké mouky, 200 ml vody, špetka soli, skořicový cukr

Postup: Osolenou vodu přiveďte k varu, přelijte do mísy s moukou a důkladně míchejte, dokud nevznikne těsto bez hrudek. Churros dlouhé cca 10 cm oddělujte do rostlinného oleje zahřátého na vysokou teplotu a smažte dozlatova. Po usmažení posypte churros skořicovým cukrem a podávejte s horkou čokoládou nebo kávou.

it Churros

Ingredienti: 200 g di farina bianca, 200 ml d'acqua, 1 pizzico di sale, zucchero alla cannella

Procedimento: Portare a ebollizione l'acqua salata, versare nella ciotola con la farina e mescolare bene con una frusta fino ad ottenere un impasto senza grumi. Tagliare dei churros lunghi circa 10 cm direttamente nella pentola con olio di semi bollente e friggere fino a doratura. Cospargere i churros con zucchero alla cannella e servire con cioccolata calda o come accompagnamento al caffè.

es Churros

Ingredientes: 200 g de harina, 200 ml de agua, una pizca de sal, azúcar a la canela

Receta: Llevar a ebullición el agua con la sal, verter en un bol con la harina y mezclar bien hasta obtener una masa sin grumos. Cortar churros de unos 10 cm de longitud en aceite caliente y freír hasta que estén dorados. Una vez fritos espolvorear con azúcar a la canela y servir con chocolate caliente o café.

pt Churros

Ingredientes: 200 g de farinha, 200 ml de água, uma pitada de sal, açúcar e canela

Receita: Ferver água com sal, colocar a farinha numa taça e misturar bem até obter uma massa sem grumos. Cortar churros com cerca de 10 cm e fritar em óleo quente até que fiquem dourados. Uma vez fritos, polvilhar com açúcar e canela e servir com chocolate quente ou café.

de Churros

Zutaten: 200 g glattes Mehl, 200 ml Wasser, Prise Salz, Zimtzucker

Vorgehensweise: Wasser salzen, zum Kochen bringen, siedendes Wasser in die Schüssel mit Mehl gießen, gründlich rühren, damit eine Teigmasse ohne Klumpen entsteht. Die ca. 10 cm langen Teigstücke Churros in das heiße Öl trennen, goldgelb braten. Nach dem Braten mit Zimtzucker bestreuen, mit heißer Schokolade, bzw. Kaffee servieren.

fr Churros

Ingrédients : 200 g de farine fine, 200 ml d'eau, une pincée de sel, sucre à la cannelle

Préparation : Porter à ébullition l'eau salée, transvaser dans un bol avec la farine et bien mélanger pour créer une pâte sans grumeaux. Séparer des churros d'environ 10 cm dans l'huile chauffée à haute température et faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Poudrer les churros finis de sucre à la cannelle et servir avec du chocolat chaud ou du café.

pl Churros

Składniki: 200 g mąki pszennej, 200 ml wody, szczypta soli, cukier cynamonowy

Przygotowanie: Osoloną wodę należy zagotować, następnie przelać do miski z mąką i dokładnie wyrabiać, aż powstanie jednolite ciasto bez grudek. Churros o długości ok. 10 cm należy smażyć w oleju roślinnym rozgrzanym do wysokiej temperatury, do uzyskania złotego koloru. Po usmażeniu churros należy posypać cukrem cynamonowym, podawać z gorącą czekoladą lub kawą.

sk Churros

Ingrediencie: 200 g hladkej múky, 200 ml vody, štipka soli, škoricový cukor

Postup: Osolenú vodu prived'te do varu, prelejte do misky s múkou a dôkladne miešajte, pokiaľ nevznikne cesto bez hrudiek. Churros dlhé cca 10 cm oddeľujte do rastlinného oleja zahriateho na vysokú teplotu a vyprážajte do zlatista. Po vypražení posypte churros škoricovým cukrom a podávajte s horkou čokoládou alebo kávou.

ru Чуррос

Состав: 200 г муки мелкого помола, 200 мл воды, щепотка соли, коричневый сахар

Последовательность: Доведите соленую воду до кипения, перелейте в миску с мукой и тщательно перемешайте до получения теста без комочков. Чуррос длиной около 10 см всыпьте в растительное масло, нагретое до высокой температуры, и обжарьте до золотистого цвета. После обжарки посыпьте чуррос коричневым сахаром и подавайте с горячим шоколадом или кофе.

Gnocchi

Noky / Gnocchi

Ñoquis / Gnocchi

Nocken / Gnocchi

Gnocchi / Gnocchi

Гьокки



en Gnocchi

Ingredients: 300 g boiled potatoes, 50 g plain flour, 1 egg yolk, 20 g finely grated Parmesan

Recipe: Boil potatoes in their skins, peel and grate on a fine grater while still warm. Add sifted flour, egg yolk and Parmesan and process into dough. Remove the plug from the disk for gnocchi and prepare two long strips, dividing them into the required size and cook them.

cs Noky

Ingredience: 300 g vařených brambor, 50 g hladké mouky, 1 žloutek, 20 g jemně strouhaného parmazánu

Postup: Brambory uvařte ve slupce, oloupejte a ještě teplé je postrouhejte na jemném struhadle. Přidejte prosátou mouku, žloutek, parmazán a zpracujte těsto. Z disku pro noky vyjměte záslepku a připravte dva dlouhé válečky, které naporcujte na požadovanou velikost a uvařte.

it Gnocchi

Ingredienti: 300 g di patate bollite, 50 g di farina bianca, 1 tuorlo d'uovo, 20 g di Parmigiano grattugiato finemente

Procedimento: Bollire le patate con la buccia, pelarle e passarle con l'utensile quando sono ancora calde. Aggiungere la farina setacciata, il tuorlo d'uovo e il Parmigiano e lavorare fino ad ottenere l'impasto. Togliere il beccuccio dal disco per gli gnocchi e preparare due lunghe strisce, quindi tagliarle alla lunghezza desiderata e cuocere.

es Ñoquis

Ingredientes: 300 g de patatas hervidas, 50 g de harina, 1 yema de huevo, 20 g de queso Parmesano finamente rallado

Receta: Hervir las patatas con piel, pelarlas y rallarlas con un rallador fino mientras están calientes. Añadir la harina tamizada, la yema de huevo, el queso Parmesano y procesar hasta obtener una masa. Retirar la boquilla del disco para ñoquis y preparar dos tiras largas, cortarlas con el tamaño deseado y cocinarlos.

pt Gnocchi

Ingredientes: 300 g de batatas cozidas, 50 g de farinha, 1 gema de ovo, 20 g de queijo Parmesão finamente ralado

Receita: Cozer as batatas com casca, retirar a casca e ralar com um ralador fino enquanto estão quentes. Acrescentar a farinha peneirada, a gema de ovo, o queijo Parmesão e processar até obter uma massa. Retirar o bico do disco para gnocchi e preparar duas tiras largas, cortar com o tamanho desejado e cozinhar.

de Nocken

Zutaten: 300 g gekochte Kartoffeln, 50 g glattes Mehl, 1 Eigelb, 20 g feingeriebener Parmesankäse

Vorgehensweise: Ungeschälte Kartoffeln im Salzwasser kochen, schälen, noch warme Kartoffeln durch ein feinmaschiges Sieb passieren. Durchgeseiebtes Mehl, Eigelb und Parmesankäse zugeben und zu einer Teigmasse verarbeiten. Die Verschlusskappe aus der Scheibe für Nocken herausnehmen, zwei lange Stränge pressen, auf gewünschte Länge teilen und aufkochen.

fr Gnocchi

Ingrédients : 300 g de pommes de terre bouillies, 50 g de farine fine, 1 jaune d'œuf, 20 g de parmesan finement râpé

Préparation : Faire bouillir les pommes de terre avec la peau, les peler encore chaudes et les râper avec une râpe fine. Ajouter la farine tamisée, le jaune, le parmesan et travailler la pâte. Retirer la bride aveugle du disque à gnocchi et préparer deux longs rouleaux ; les découper à la taille désirée et faire cuire.

pl Gnocchi

Składniki: 300 g gotowanych ziemniaków, 50 g mąki pszennej, 1 żółtko, 20 g drobno startego parmezanu

Przygotowanie: Ziemniaki należy ugotować w mundurkach, obrać i jeszcze ciepłe zetrzeć na drobnej tarce. Dodać przesianą mąkę, żółtko, parmezan i przygotować ciasto. Z krążka wyciskającego do gnocchi należy wyjąć zatyczkę i przygotować dwa długie wałeczki, a następnie podzielić je na kawałki o odpowiedniej wielkości i ugotować.

sk Gnocchi

Ingrédients: 300 g varených zemiakov, 50 g hladkej múky, 1 žltok, 20 g jemne nastrúhaného parmezánu

Postup: Zemiaky uvarte v šupke, očistite a ešte teplé ich postrúhajte na jemnom strúhadle. Pridajte preosiadu múku, žltok, parmezan a spracujte cesto. Z disku pre gnocchi vyberte záslepu a pripravte dva dlhé valčeky, ktoré naporciujte na požadovanú veľkosť a uvarte.

ru Ньокки

Состав: 300 г вареного картофеля, 50 г муки мелкого помола, 1 яичный желток, 20 г мелко натертого пармезана

Последовательность: Отварите картофель в мундире, очистите и еще теплым натрите на мелкой терке. Добавьте просеянную муку, яичный желток и пармезан и приготовьте тесто. Выньте из диска для ньокки заглушку и приготовьте две длинные колбаски, после чего разделите их на кусочки необходимого размера и отварите.

Potato schupfnudel

Bramborové šulánky / Schupfnudel di patate
Schupfnudel de patata / Schupfnudel de batata
Schupfnudeln / Schupfnudeln de pomme de terre
Kopytka ziemniaczane / Zemiakové šúľance
Картофельные клецки



en Potato schupfnudel

Ingredients: 250 g boiled potatoes, 160 g medium ground flour, 1 egg, salt

Recipe: Boil potatoes, leave them to cool down, strain and blend with the other ingredients. Remove the plug from the disk for gnocchi and prepare two long strips, dividing them into the required size and cook them.

cs Bramborové šulánky

Ingredience: 250 g vařených brambor, 160 g polohrubé mouky, 1 vejce, sůl

Postup: Uvařené vychladlé brambory propasírujte a smíchejte s ostatními surovinami. Z disku pro noky vyjměte záslepku a připravte dva dlouhé válečky, které naporcujte na požadovanou velikost a uvařte.

it Schupfnudel di patate

Ingredienti: 250 g di patate bollite, 160 g di farina bianca, 1 uovo, sale

Procedimento: Bollire le patate, lasciarle raffreddare, schiacciarle con l'utensile e amalgamare con gli altri ingredienti. Togliere la ghiera dal disco per gli gnocchi e preparare due lunghe strisce, quindi tagliarle alla lunghezza desiderata e cuocere.

es Schupfnudel de patata

Ingredientes: 250 g de patatas hervidas, 160 g de harina de grado medio, 1 huevo, sal

Receta: Hervir las patatas, dejarlas enfriar, escurrir y mezclar con el resto de ingredientes. Retirar la boquilla del disco para ñoquis y preparar dos tiras largas, cortarlas con el tamaño deseado y cocinarlos.

pt Schupfnudel de batata

Ingredientes: 250 g batatas cozidas, 160 g de farinha de moagem média, 1 ovo, sal

Receita: Cozer as batatas, deixar arrefecer, escorrer e misturar com o resto dos ingredientes. Retirar o bico do disco para gnocchi e preparar duas tiras largas, cortar com o tamanho desejado e cozinhar.

de Schupfnudeln

Zutaten: 250 g gekochte Kartoffeln, 160 g halbgriffiges Mehl, 1 Ei, Salz

Vorgehensweise: Gekochte Kartoffeln auskühlen lassen, passieren, mit anderen Zutaten verrühren. Die Verschlusskappe aus der Scheibe für Nocken herausnehmen, zwei lange Stränge pressen, auf gewünschte Länge teilen und aufkochen.

fr Schupfnudeln de pomme de terre

Ingrédients : 250 g de pommes de terre bouillies, 160 g de farine tout-usage, 1 œuf, sel

Préparation : Mouliner les pommes de terre bouillies et les mélanger aux autres ingrédients. Retirer la bride aveugle du disque à gnocchi et préparer deux longs rouleaux ; les découper à la taille désirée et faire cuire.

pl Kopytka ziemniaczane

Składniki: 250 g gotowanych ziemniaków, 160 g mąki pszennej, 1 jajko, sól

Przygotowanie: Ugotowane i wystudzone ziemniaki należy przecisnąć i wymieszać z pozostałymi składnikami. Z krążka wyciskającego do gnocchi należy wyjąć zatyczkę i przygotować dwa długie wałeczki, a następnie podzielić je na kawałki o odpowiedniej wielkości i ugotować.

sk Zemiakové šúľance

Ingrediencie: 250 g varených zemiakov, 160 g polohrubej múky, 1 vajce, soľ

Postup: Uvarené vychladnuté zemiaky prepasírujte a zmiešajte s ostatnými surovinami. Z diskov na gnocchi vyberte zásepku a pripravte dva dlhé valčeky, ktoré naporcujete na požadovanú veľkosť a uvarte.

ru Картофельные клецки

Состав: 250 г вареного картофеля, 160 г муки среднего помола, 1 яйцо, соль

Последовательность: Отварите картофель, дайте ему остыть, протрите и смешайте с другими ингредиентами. Выньте из диска для ньокки заглушку и приготовьте две длинные колбаски, после чего разделите их на кусочки необход и отварите.



Doughnuts

Koblížky / Frittelle
Buñuelos / Donuts
Krapfen / Beignets
Pączki / Śišky
Пончики



en Curd doughnuts

Ingredients: 125 g reduced-fat cream cheese (curd), 100 g plain flour, 2 eggs, 6 g icing sugar, 6 g baking powder, 1 vanilla sugar, 2 tbsp rum, 1 tbsp milk, pinch of salt

Recipe: Blend all ingredients together and process into dough. Put the plug into the disk for gnocchi, cut doughnuts into oil heated to a high temperature and fry until golden brown. Sprinkle the doughnuts with icing sugar when fried.

cs Tvarohové koblížky

Ingredience: 125 g polotučného tvarohu, 100 g hladké mouky, 2 vejce, 6 g cukru moučka, 6 g prášku do pečiva, 1 vanilkový cukr, 2 lžice rumu, lžice mléka, špetka soli

Postup: Všechny suroviny smíchejte a připravte těsto. Do disku pro noky vložte záslepku, koblížky oddělujte do oleje zahřátého na vysokou teplotu a smažte dozlatova. Po usmažení posypte koblížky moučkovým cukrem.

it Frittelle al curd

Ingredienti: 125 g di formaggio cremoso light (curd), 100 g di farina bianca, 2 uova, 6 g di zucchero a velo, 6 g di lievito, 1 confezione di zucchero vanigliato, 2 cucchiari di rum, 1 cucchiaio di latte, 1 pizzico di sale

Procedimento: Amalgamare tutti gli ingredienti e lavorarli fino ad ottenere l'impasto. Applicare la ghiera al disco per gli gnocchi, tagliare le frittelle direttamente nell'olio bollente e friggere fino a doratura. Cospargere con zucchero a velo.

es Buñuelos de requesón

Ingredientes: 125 g de crema de queso baja en grasa (requesón), 100 g de harina, 2 huevos, 6 g de azúcar glas, 6 g de levadura, 1 sobre de azúcar de vainilla, 2 cucharadas de ron, 1 cucharada de leche, una pizca de sal

Receta: Mezclar todos los ingredientes y procesar hasta obtener una masa. Poner la boquilla en el disco para ñoquis, cortar los buñuelos en el aceite caliente y freír hasta que estén dorados. Una vez fritos espolvorear con azúcar glas.

pt Donuts de queijo

Ingredientes: 125 g de creme de queijo baixo em gordura (queijão), 100 g de farinha, 2 ovos, 6 g de açúcar em pó, 6 g de fermento, 1 açúcar baunilhado, 2 colheres de sopa de rum, 1 colher de sopa de leite, uma pitada de sal

Receta: Misturar todos os ingredientes e processar até obter uma massa. Colocar o bico no disco para gnocchi, cortar as rosca e fritar em óleo quente até que fiquem dourados. Uma vez fritos polvilhar com açúcar em pó.

de Kleine Quarkkrapfen

Zutaten: 125 g Speisequark Halbfettstufe, 100 g glattes Mehl, 2 Eier, 6 g Puderzucker, 6 g Backpulver, 1 Vanille-Zucker, 2 EL Rum, 1 EL Milch, Prise Salz

Vorgehensweise: Alle Zutaten verrühren, zu einem Teig verarbeiten. Die Verschlusskappe in die Scheibe für Nocken einlegen, die Krapfen in das heiße Öl trennen, goldgelb braten. Nach dem Braten die Krapfen mit Puderzucker bestreuen.

fr Beignets au fromage blanc

Ingrédients : 125 g de fromage blanc demi-écrémé, 100 g de farine fine, 2 œufs, 6 g de sucre en poudre, 6 g de levure chimique, 1 sachet de sucre vanille, 2 cuillères de rhum, une cuillère de lait, une pincée de sel

Préparation : Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients. Insérer la bride aveugle dans le disque à gnocchi, séparer des beignets dans de l'huile chauffée à haute température et faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Poudrer les beignets finis de sucre en poudre.

pl Pączki z twarogu

Składniki: 125 g twarogu półtłustego, 100 g mąki pszennej, 2 jajka, 6 g cukru pudru, 6 g proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy, 2 łyżki rumu, łyżka mleka, szczypta soli

Przygotowanie: Wszystkie składniki należy wymieszać i przygotować ciasto. Do krążka wyciskającego do gnochci należy włożyć zatyczkę i przygotować dwa długie wałeczki, a następnie podzielić je na kawałki o odpowiedniej wielkości. Po usmażeniu, pączki należy posypać cukrem pudrem.

sk Tvarohové šišky

Ingrediencie: 125 g polotučného tvarohu, 100 g hladkej múky, 2 vajcia, 6 g práškového cukru, 6 g prášku do pečiva, 1 vanilkový cukor, 2 lyžice rumu, lyžica mlieka, štipka soli

Postup: Všetky suroviny zmiešajte a pripravte cesto. Do disku na gnocchi vložte zásepku, šišky oddeľujte do oleja zahriateho na vysokú teplotu a vyprážajte do zlatista. Po vyprážení posypte šišky práškovým cukrom.

ru Творожные пончики

Состав: 125 г полужирного творога, 100 г муки мелкого помола, 2 яйца, 6 г сахарной пудры, 6 г разрыхлителя, 1 ванильный сахар, 2 столовых ложки рома, 1 столовая ложка молока, щепотка соли

Последовательность: Смешайте все ингредиенты и приготовьте тесто. Вставьте в диск для ньочки заглушку, положите пончики в масло, нагретое до высокой температуры, и обжарьте до золотистого цвета. После обжарки посыпьте пончики сахарной пудрой.



www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

Art.: 643571