

imperia®

Cookies®

imperia®

Cookies®



Adottando una politica di continuo sviluppo Imperia & Monferrina si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto descritto nel presente documento senza preavviso.
As Imperia & Monferrina adopts a policy of continual development, it reserves the right to make changes and improvements to any of the products described in this document without prior warning.



imperia & monferrina

SOCIETA' PER AZIONI

10024 Moncalieri (TO) - Italia

www.imperia.com

www.imperiamonferrina.com



0000 - 09/2013



imperia

Ci congratuliamo con Lei
per aver acquistato la nuova pistola Sparabiscotti

imperia
Cookies



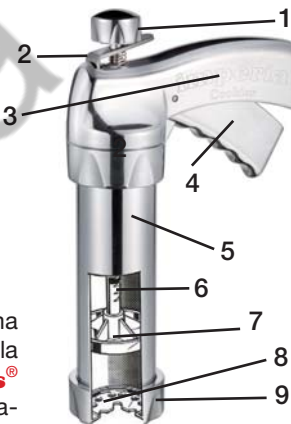
Manuale-Ricettario Enciclopedia del biscotto



Componenti della pistola

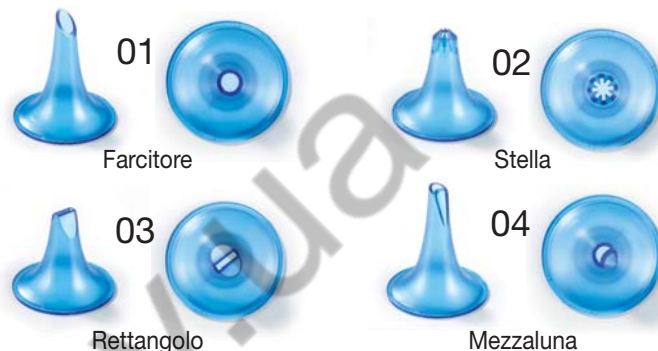
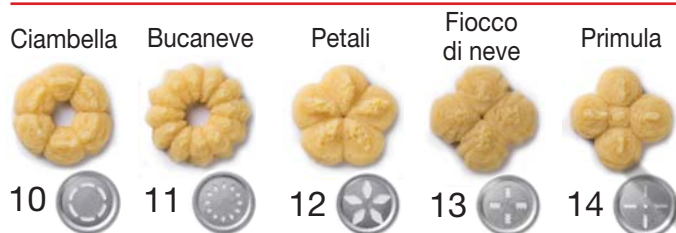
- 1 - Pomello
- 2 - Piastrina sblocco asta
- 3 - Impugnatura
- 4 - Leva
- 5 - Cilindro
- 6 - Asta pistone
- 7 - Pistone
- 8 - Dischetto
- 9 - Anello di chiusura

Vi consigliamo di lavare la prima volta tutti i componenti della pistola Sparabiscotti Imperia Cookies® seguendo le indicazioni del paragrafo pulizia e manutenzione.



Dischetti e beccucci siringa

La pistola è completa di 14 dischetti-formine per diversi tipi di biscotti e di 4 beccucci-siringa per le decorazioni:



Come si fanno i biscotti (Preparazione della pistola)



- 1 - Sbloccare l'asta del pistone con una leggera pressione sulla piastrina sblocco asta e tirare in alto lo stantuffo tramite il pomello.
- 2 - Svitare l'anello inferiore del cilindro.
- 3 - Inserire l'impasto precedentemente preparato, formandolo come un panetto cilindrico.
- 4 - Scegliere uno dei 14 dischetti, che danno forma ai biscotti, inserendolo all'interno dell'anello e riavvitare.
- 5 - Impugnare e premere la leva più volte finché l'impasto non esce in modo uniforme dal dischetto. Ripulire il dischetto.
- 6 - Appoggiare la pistola in posizione verticale stabile sulla teglia da forno, precedentemente imbrattata in modo uniforme, basta una sola pressione per ottenere un biscotto perfettamente calibrato. Ripetere fino ad esaurimento dell'impasto.

IL PASTICCERE CONSIGLIA.

Si possono usare:

- Teglie imbrattate
- Teglie imbrattate e foderate con carta da forno (biscotti di meliga)

N.B: METTERE IL VERSO DEL DISCHETTO PREFERIBILMENTE CON LA PARTE CONCAVA RIVOLTA VERSO IL BASSO.



FUNZIONAMENTO IN FASE DI DECORAZIONE O FARCITURA

Scegliere uno dei 4 beccucci a siringa ed inserirlo seguendo i punti 1-2-3 e riavvitare l'anello inferiore.

Premere la leva lentamente e iniziare a decorare con mano ferma.

COTTURA:

preiscaldate un forno statico (quindi non ventilato) a circa 180°

Informate la teglia con i biscotti per circa 20 minuti.

Togliere dal forno e lasciare raffreddare, staccate i biscotti e divertitevi a decorarli a vostro piacere.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Pulire solo con un panno umido l'impugnatura compresa di leva, pomello e asta. Si possono lavare con acqua e detersivo (ma non in lavastoviglie) il cilindro, il dischetto utilizzato e l'anello di chiusura.



La ricetta classica per l'impasto

Quantità per 50 biscotti circa

- 500 gr di farina di grano tenero
- 250 gr di zucchero
- 250 gr di burro morbido
- 2 tuorli d'uovo più 1 intero
- 1 pizzico di sale
- 1 tazzina di latte
- 2/3 cucchiaini di cacao (facoltativo)

Preparazione:

ponete in una ciotola la farina, mescolatela bene con lo zucchero e un pizzico di sale, versate i rossi d'uovo più l'uovo intero e amalgamate l'impasto.

Aggiungete il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, il latte e lavorate l'impasto fino a renderlo morbido e omogeneo.



IL PASTICCERE CONSIGLIA.

Lasciate riposare l'impasto in frigo per circa 20/30 minuti.



Biscotti di mandorla

Quantità per 50 biscotti circa

- 350 gr di farina di grano tenero
- 150 gr di farina di mandorle
- 250 gr di zucchero di canna
- 250 gr di burro morbido
- 2 tuorli d'uovo più 1 intero
- 1 pizzico di sale
- 1 tazzina di latte
- Qualche goccia di essenza di mandorle

Preparazione:

ponete in una ciotola le farine, mescolatele bene con lo zucchero e un pizzico di sale, versate i rossi d'uovo più l'uovo intero e amalgamate l'impasto.

Aggiungete il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, il latte e lavorate l'impasto fino a renderlo morbido e omogeneo.



IL PASTICCERE CONSIGLIA.

Lasciate riposare l'impasto in frigo per circa 20/30 minuti.

Biscotti di meliga

Quantità per 50 biscotti circa

- 150 gr di farina di mais (fioretto)
- 250 gr di farina di grano tenero
- 130 gr di zucchero
- 250 gr di burro morbido
- 1 tuorlo d'uovo più 1 intero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- 1 limone (scorza grattugiata)

Preparazione:

ponete in una ciotola la farina di mais fioretto, la farina di grano tenero, la vanillina, il pizzico di sale e lo zucchero.

Mescolate bene le polveri, quindi aggiungete il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti e grattugiate, nell'impasto, la scorza di un limone.

Mescolate bene e amalgamate gli ingredienti.

Unite il rosso d'uovo più l'uovo intero, mescolate bene fino ad ottenere un impasto cremoso, morbido ed omogeneo.

Meringhe

Dosi per 4 persone

- 4 albumi d'uovo
- 320 gr di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale. Aggiungete lo zucchero poco a poco e mescolate, sino a quando otterrete una spuma soffice e gonfia. Inserirtele nel cilindro, montate il beccuccio N° 02 (Stella) e formate le meringhe su una teglia foderata di carta da forno.

Cottura:

riscaldate il forno, inserite le meringhe e abbassate il calore al minimo. Fate cuocere le meringhe a 100°C con lo sportello leggermente aperto per circa 2 ore. Una volta pronte lasciatele raffreddare nel forno aperto.



IL PASTICCERE CONSIGLIA.

Per verificare se la consistenza della neve è giusta, fate cadere della meringa dalla frusta: deve formare un nastro che si arriccia su se stesso.



La lunga storia del biscotto

Sembra che l'origine dei biscotti sia da localizzare in Persia, addirittura nel VII secolo a.C.

Alcuni storici asseriscono invece che il primo biscotto sia stato cucinato nell'antica Roma.

Le prime tracce risalgono a testi attribuibili ad Apicius, un gourmet romano vissuto nel I secolo d.C., durante il periodo di Tiberio. Pare che la prima ricetta di questi "biscotti primitivi" prevedesse una pasta spessa di farina di grano tenero bollita e distesa su un piatto. Una volta asciugata ed indurita veniva tagliata e poi i biscotti, fritti fino al croccante, venivano serviti con miele e pepe.

Nell'immagine vi proponiamo dei biscotti romani più "evoluti": i mustaceum realizzati con vino cotto, amido, mandorle, buccia d'arancia candita, cannella e l'immane miele.



La storia del biscotto verrà poi associata alla storia dello zucchero. Nel corso dei secoli e, a seconda del luogo e della cultura, le tecniche si sono affinate ed evolute.

Il Medioevo è il periodo in cui si hanno più testimonianze di prodotti molto simili ai nostri biscotti, tra cui il pan pepato, biscotti duri e croccanti e i precursori della meringa. Il biscotto, così come lo conosciamo oggi, è un'invenzione francese: a Parigi nel XIV secolo era infatti possibile acquistare dei gustosi piccoli wafer ripieni di frutta.

Поздравляем Вас с приобретением нового
Экструдера печенья Sparabiscotti



Руководство - подбор рецептов Энциклопедия печенья

Компоненты экструдера (pag. 3)

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| 1 - Рукоятка | 4 - Рычаг | 7 - Поршень |
| 2 - Пластина разблокирования стержня | 5 - Цилиндр | 8 - Диск |
| 3 - Рукоятка | 6 - Шток поршня | 9 - Блокировочное кольцо |

Советуем Вам промыть первый раз все компоненты экструдера Sparabiscotti **Imperia Cookies®**, в соответствии с указаниями параграфа «Чистка и уход за изделием».

Диски и шприц-насадки (pag. 4)

Экструдер укомплектован 14 формовочным дисками для для различных типов печенья и 4 шприц-соплами для украшений.

Как делается печенье

(Подготовка экструдера pag. 6)

- 1 - Разблокируйте стержень поршня легким нажимом на планку и, при помощи рукоятки, вытяните вверх поршень.
- 2 - Отвинтите нижнее кольцо цилиндра.
- 3 - Заполните цилиндр ранее приготовленной смесью, скатанной в цилиндрический батон.
- 4 - Выберите один из 14 дисков для формирования печенья, вставьте его в кольцо и снова завинтите.
- 5 - Неоднократно нажмите рукой на рычаг до равномерного выступления теста из диска. Снова очистите диск.
- 6 - Держите экструдер в вертикальном устойчивом положении на предварительно обмазанном сливочным маслом противни для выпечки, для получения калиброванного печенья, достаточно одного нажатия рукояткой. Повторите до полного расхода теста в цилиндре экструдера.

СОВЕТЫ КОНДИТЕРА.

Для выпекания можно использовать:

- Обмазанные сливочным маслом противни
- Противни, обмазанные сливочным маслом и выложенные пекарной бумагой (печенье из кукурузной муки)

ПРИМЕЧАНИЕ: УСТАНАВЛИВАЙТЕ ДИСКИ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНО ВЫГНУТОЙ СТОРОНОЙ ВНИЗ.

ПРИМЕНЕНИЕ В ФАЗЕ УКРАШЕНИЯ ИЛИ НАЧИНКИ
Выберите одну из 4 шприц-насадок и установите ее как описано в пп. 1-2-3 и наверните нижнее кольцо.

Медленно нажимите на рычаг и начинайте украшать держа руку неподвижной.

ВЫПЕКАНИЕ:

предварительно нагрейте статическую печь (без вентиляции) приблизительно до 180°C

Поместите противень с печеньем в духовку на 20 минут.

Выньте из печи и дайте остыть, снимите печенье и развлекайтесь, украшая на удовольствие.

ЧИСТКА УХОД:

Чистить только влажной тканью рукоятку с рычагом и рукояткой стрелки. Можно мыть водой с моющими средствами (но не в посудомоечной машине) цилиндр, использованные диски и блокирующее кольцо.

Классический рецепт приготовления теста

Количество примерно для 50 изделий

- 500 грамм пшеничной муки
- 250 грамм сахара
- 250 грамм размягченного сливочного масла
- 2 яичных желтка и 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 1 кофейная чашка молока
- 2/3 ложечки какао (по усмотрению)

Приготовление теста:

поместите в миску муку, смешайте ее с сахаром и щепоткой соли, влейте яичные желтки, разбейте целое яйцо и хорошенько перемешайте замес.

Добавьте размягченное сливочное масло в кусочках, влейте молоко и месите тесто до образования мягкого и однородного батона



СОВЕТЫ КОНДИТЕРА

Отставьте тесто в холодильнике для расстойки примерно на 30 минут

Миндальное печенье

Количество примерно для 50 изделий

- 350 грамм пшеничной муки
- 150 грамм миндальной муки
- 250 грамм тростникового сахара
- 250 грамм размягченного сливочного масла
- 2 яичных желтка и 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 1 кофейная чашка молока
- несколько капель миндальной эссенции

Приготовление теста:

поместите в миску муку, смешайте ее с сахаром и щепоткой соли, влейте яичные желтки, разбейте целое яйцо и хорошенько перемешайте замес.

Добавьте размягченное сливочное масло в кусочках, молоко и месите тесто до образования мягкого и однородного батона



СОВЕТЫ КОНДИТЕРА

Отставьте тесто в холодильнике для расстойки примерно на 30 минут

Печенье из кукурузной муки

Количество примерно для 50 изделий

- 150 грамм кукурузной муки (лучшая часть)
- 250 грамм пшеничной муки
- 130 грамм сахара
- 250 грамм размягченного сливочного масла
- 1 яичный желток и 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 1 пакетик ванилина
- 1 лимон (натертая кожица)

Приготовление теста:

поместите в миску отборную кукурузную муку, пшеничную муку, ванилин, щепотку соли и сахар.

Хорошенько перемешайте порошковые ингредиенты, добавьте размягченное сливочное масло в кусочках и натрите на терке кожуру лимона.

Хорошенько перемешайте все до получения однородной массы.

Присоедините желток целого яйца, перемешайте все до получения мягкого, кремообразного и однородного теста

Меренге

Ингредиенты на 4 человека

- 4 яичных белка
- 320 грамм сахарной пудры
- 1 щепотка соли

Приготовление теста:

В отдельной миске взбейте яичные белки со щепоткой соли.

Постепенно добавляйте сахар непрерывно перемешивая массу до получения мягкого вспененного муса

Поместите полученный мус в цилиндр, поставьте насадку № 02 (Звездочка) и формируйте меренге на противень, выложенный пекарной бумагой.

Выпечка:

Разогрейте духовку, поместите меренге и убавьте жар до минимума. Выпекайте примерно 2 часа в разогретой до 100 °С духовке с приоткрытой дверцей.

Готовые пирожные остудите в духовке с открытой дверцей.



СОВЕТЫ КОНДИТЕРА

Чтобы убедиться в правильном приготовлении взбитого добела яйца, спустите мус с венчика: стекающая масса должна образовать скручивающуюся спиралью ленту.

Долгая история печенья

Кажется, что происхождение печенья - обнаружено в Персии, уже в VII веке до нашей эры.

Некоторые историки утверждают, что первое печенье было приготовлено в древнем Риме.

Первые следы найдены в записях Апикуса, римский гурме, живший в I веке до нашей эры, в период власти Тиберия. Кажется, что первый рецепт этого "примитивного печенья" предусматривал использование густого теста из пшеничной муки вареного и разложенного на блюде.

После высыхания и отвердения тесто резали и потом запекали, до хрустящего состояния и подавали его с медом и перцем.

Образно предлагаем вам более "современное" римское печенье: «мустачеум», реализованные с вином, котов, крахмалом, миндальными орехами, кожурой засахаренного апельсина, корицы и неизбежным медом.