

Della Casa recipes

fresh
homemade
cones and
cups



tescoma®

Set for ice cream cones and cups
Souprava na zmrzlinové kornouty a košíčky
Kit forma cono e cialda per gelato
Jgo para conos y tulipas de helado
Conj. p/cones e taças de gelado
Set für Waffelhörnchen und Waffelschalen
Set pour cornets et coupelles à glace
Zestaw do przygotowywania wafli na lody
Súprava na zmrzlinové kornútiky a košíčky
Набор для приготовления вафельных
рожков и чаш для мороженого

Della Casa

designed by **tescoma**® design protected







*Pan for wafers, 4 pcs / Forma na oplatky, 4 ks
Stampo per cialde, 4 pz / Molde para barquillos, 4 pzs
Forma para bolachas, 4 pcs / Form für Eiswaffel, 4 St.
Moule à gaufrettes, 4 pcs / Forma na waffle, 4 szt.
Forma na oblátky, 4 ks / Формы для вафель, 4 шт.*



*Spreading spatula / Roztírací lopatka
Spatola / Espátula / Espátula para barrar
Teigverteiler / Spatule à pâte
Łopatka do rozcierania / Roztieracia lopatka
Лопаточка для распределения теста по форме*



*Holder / Stojan / Supporto / Soporte
Suporte / Ständer / Support / Stojak
Stojan / Держатель*

Art.: 643184

Della Casa

designed by **tescoma**® design protected



Cone maker / Tvořítko na kornouty
Forma cono / Utensilio para conos
Utensílio para cones / Former für Waffelhörnchen
Outil de moulage de cornet / Foremka na rožki
Tvorítko na kornútiky / Форма для рожков



Cup maker / Tvořítko na košíčky
Forma coppette / Utensilio para tulipas
Utensílio para taças / Former für Waffelschalen
Outil de moulage de coupelle / Foremka na koszyczki
Tvorítko na košíčky / Форма для чаш



Handle / Rukojeť / Impugnatura / Mango
Pega / Griff / Poignée / Rękojeść
Rukoväť / Рукоятка



Spindle for cones / Vřeteno na kornouty
Fuso per coni / Husillo para conos
Fuso para cones / Waffelhörnchen für Waffelhörnchen
Cône à cornet / Wrzeciono na rožki
Vřeteno na kornútiky / Шпindelъ для рожков



Cup tamper / Pěchovadlo na košíčky
Pressa / Prensador / Molde da taça
Stampfer für Waffelschalen / Poussoir à coupelles
Tłok do koszyczków / Vtláčadlo na košíčky
Пестик для чаш



①

en **Assembling the spindle for cones / cups**

Remove the handle from the tamper by slightly turning it clockwise ①, insert it into the spindle and fasten the handle by slightly turning it counter-clockwise ②.

cs **Sestavení vřetene na kornouty / košíčky**

Rukojeť sejměte z pýchovadla pootočením po směru hodinových ručiček ①, vložte ji do vřetene a pootočením proti směru hodinových ručiček rukojeť upevněte ②.

it **Assemblare il fuso forma-coni**

Rimuovere l'impugnatura dal tampone girandola leggermente in senso orario ①, inserirla nel fuso e fissarla girandola in senso antiorario ②.

es **Montaje del husillo para conos / tulipas**

Retirar el mango del prensador girando ligeramente en el sentido de las agujas del reloj ①, introducir en el husillo y ajustar el mango girando ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj ②.

pt **Montagem do fuso para cones / taças**

Retirar a pega do molde rodando para a direita ①, inserir o fuso e apertar a pega rodando levemente para a esquerda ②.



②

de **Waffelhörn für Hörnchen / Schalen zusammenbauen**

Den Griff im Uhrzeigersinn umdrehen, vom Stampfer abnehmen ①, ins Horn legen, gegen den Uhrzeigersinn umdrehen, befestigen ②.

fr **Assemblage du cône à cornet / coupelle**

Enlever la poignée du poussoir en tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre ①, l'introduire dans le cône et fixer en tournant légèrement contre le sens des aiguilles d'une montre ②.

pl **Składanie wrzeciona na rożki / koszyczki**

Poprzez przekręcenie rękojeści w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara należy ją zdjąć z tłoka ①. Następnie włożyć ją do wrzeciona i dokręcić ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara ②.

sk **Zostavenie vřetena na kornútiky / košíčky**

Rukoväť odstráňte zo zatlačadla pootočením v smere hodinových ručičiek ①, vložte ju do vřetena a pootočením proti smeru hodinových ručičiek rukoväť upevnite ②.

ru **Сборка шпинделя для рожков / чаши**

Снимите рукоятку с пестика, слегка повернув ее по часовой стрелке ①, вставьте ее в шпиндель и закрепите, слегка повернув против часовой стрелки ②.



en Assembling the holder

Assemble the holder before you begin shaping the ice cream cones following the drawing.

cs Sestavení stojanu

Stojan sestavte ještě před tvarováním zmrzlinových kornoutů podle nákresu.

it Assemblare il supporto

Assemblare il supporto prima di iniziare a sagomare i coni, seguendo le istruzioni illustrate.

es Montaje del soporte

Montar el soporte antes de dar forma a los conos siguiendo el dibujo.

pt Montagem do suporte

Antes de começar a moldagem dos cones para gelado montar o suporte seguindo as ilustrações.

de Ständer zusammenbauen

Vor dem Formen von Waffelhörnchen den Ständer nach der Skizze zusammenbauen.

fr Assemblage du support

Assembler le support selon le dessin avant de commencer le façonnage des cornets à glace.

pl Składanie stojaka

Stojak należy złożyć wg schematu jeszcze przed rozpoczęciem formowania rożków na lody.

sk Zostavenie stojana

Stojan zostavte ešte pred tvarovaním zmrzlinových kornútikov podľa nákresu.

ru Сборка держателя

Перед началом работы с вафлями необходимо собрать держатель по чертежу.



①



②



③



④



en Instructions for use

Baking wafers

Bring 1 full tablespoon (approx. 25–30 g) of batter (p. 28 and following pages) onto the centre of each silicone pan and spread it across the surface using the spatula so that the batter is levelled off with the rim of the pan and the extending squares are covered ①.

Gradually place pans – one after another, always about 1 minute apart – into an oven pre-heated to 150 °C. Begin by placing the first pan into the heated oven. Wait one minute before placing the second pan into the oven and proceed in the same way with the third and fourth pans, always waiting one minute ②.

Bake the ice cream wafers until they are golden brown across the surface, approx. 15 minutes. When the first wafer is baked, remove it from the oven and immediately shape into a cone or cup. Continue by removing the second wafer and shape it immediately. Proceed in the same way with the third and fourth wafers.

Notice

Bake ice cream wafers on a flat baking sheet placed in the middle of the oven.

The baked ice cream wafers must be shaped into cones or cups immediately after removing them from the oven, while still hot and soft!

Shaping cones

Lift the side of the baked wafer immediately after removing it from the oven. Push the slant side of the maker underneath the wafer and move the wafer to the spindle area ③. Insert the spindle into the maker and shape an ice cream cone by rotating counter-clockwise. Remove the cone from the spindle when done, set aside into the holder and leave to cool down ④.

Useful hint: You can use the holder also to set aside cones filled with ice cream.

Shaping cups

Remove the baked wafer from the silicone pan immediately after removing the pan from the oven, place it onto the centre of the cup maker, lightly press the tamper against the centre and shape into an ice cream cup. Turn out the cup from the maker when done and leave to cool down ⑤.

Storing ice cream cones and cups

We recommend storing ice cream cones and cups in a dry place during their shelf life, keeping them in boxes of paper, plastic or some other suitable material with the lid on.

Maintenance

Set for ice cream cones and cups DELLA CASA is dishwasher safe. Wash the spindle disassembled and dry thoroughly before assembling it. If necessary, disassemble the holder, clean it with a moistened dishcloth and dry. Do not wash the holder in dishwasher.

CS Návod k použití

Pečení oplatků

Do středu každé silikonové formy přemístíte 1 vrchovatou polévkovou lžící (cca 25–30 g) těsta (str. 28 a dál) a lopatkou je rozetřete po jejím povrchu tak, aby bylo těsto ve stejné výšce jako okraj formy a vystupující čtverečky byly zakryté ①.

Do trouby přehřáté na 150 °C vkládejte formy s těstem postupně – po jedné – s cca minutovým odstupem. Nejprve vložte do trouby první formu a pečte. Po minutě přidejte do trouby druhou formu a stejně postupujte i se třetí a čtvrtou formou, přidávejte je do trouby vždy s minutovým odstupem ②.

Zmrzlinové oplatky pečte do chvíle, než zezlátnou po celém povrchu, cca 15 minut. Jakmile je první oplatek upečený, vytáhněte jej z trouby a ihned vytvarujte do kornoutu nebo košíčku. Poté vytáhněte z trouby druhý oplatek a opět jej ihned vytvarujte. Stejně postupujte i se třetím a čtvrtým oplatkem.

Upozornění

Zmrzlinové oplatky pečte na rovném plechu umístěném ve středu trouby.

Upečené zmrzlinové oplatky je nutné tvarovat do kornoutů nebo košíčků ihned po vytažení z trouby, dokud jsou horké a měkké!

Tvarování kornoutů

İhned po vytažení z trouby nadzvedněte okraj upečeného oplatku. Pod oplatek zasuněte zešikmený okraj tvořítka a oplatek posuňte do prostoru pro vřeteno ③. Vřeteno vložte do tvořítka a otáčením proti směru hodinových ručiček vytvarujte zmrzlinový kornout. Hotový kornout sejměte z vřetene, odložte do stojanu a nechte vychladnout ④.

Dobrý tip: Stojan můžete používat i pro odkládání kornoutů naplněných zmrzlinou.

Tvarování košíčků

Upečený oplátek sejměte ihned po vytažení z trouby ze silikonové formy, položte jej na střed tvořítka na košíčky, pěchovadlem zatlačte zlehka na jeho střed a vytvarujte zmrzlinový košíček. Hotový košíček z tvořítka vyklopte a nechte vychladnout ⑤.

Skladování zmrzlinových kornoutků a košíčků

Zmrzlinové kornouty a košíčky doporučujeme po dobu jejich spotřeby uchovávat na suchém místě, uložené v plastových, papírových či jiných vhodných krabicích uzavřených víkem.

Údržba

Souprava pro zmrzlinové kornouty a košíčky DELLA CASA je vhodná do myčky, včetně myjte v rozloženém stavu, před složením je důkladně osušte. Stan v případě potřeby rozložte, očistěte vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte v myčce.

it Istruzioni per l'uso

Cottura delle cialde

Versare 1 cucchiaino (circa 25–30 g) di pastella (pag. 28 e seguenti) al centro di ogni stampo in silicone e distribuirlo sull'intera superficie utilizzando la spatola in modo che la pastella sia livellata con il bordo dello stampo e che i quadratini in rilievo siano ricoperti ①.

Mettere gli stampi – uno dopo l'altro ad intervalli di circa 1 minuto – nel forno preriscaldato a 150 °C. Inserire il primo stampo nel forno. Attendere un minuto prima di inserire il secondo e procedere allo stesso modo con il terzo e il quarto, sempre aspettando un minuto fra uno e l'altro ②.

Cuocere le cialde fino a doratura, per circa 15 minuti. Quando la prima cialda è cotta, toglierla dal forno e sagomarla immediatamente a forma di cono o di coppetta. Procedere allo stesso modo con le altre cialde.

Avvertenza

Cuocere le cialde negli stampi disposti su una teglia piana posizionata al ripiano centrale del forno.

Le cialde cotte devono essere sagomate immediatamente, mentre sono ancora calde e morbide!

Sagomare i coni

Sollevare una parte della cialda subito dopo averla tolta dal forno. Spingere la parte inclinata dell'utensile sotto la cialda e portare quest'ultima verso lo spazio per formare il cono ③. Inserire il fuso nell'utensile e dare la forma al cono girandolo in senso antiorario. Una volta pronto, estrarre il cono dal fuso, inserirlo nel supporto e lasciarlo raffreddare ④.

Consiglio utile: Il supporto può essere usato anche per appoggiare i coni già riempiti di gelato.



Sagomare le coppette

Rimuovere subito la cialda cotta dallo stampo appena tolto dal forno, posizionarla al centro del forma coppette, premere delicatamente il tampone e dare la forma alla cialda. Estrarre la coppetta dall'utensile e lasciarla raffreddare ⑤.

Conservare i coni e le coppette

Consigliamo di conservare i coni e le coppette in un luogo asciutto, dentro a scatole di carta, di plastica o di altro materiale adatto, chiuse con un coperchio.

Manutenzione

Il kit forma cono e cialda per gelato DELLA CASA è lavabile in lavastoviglie. Lavare l'utensile smontato ed asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo. Se necessario, smontare il supporto, pulirlo con un panno umido ed asciugare. Non lavare il supporto in lavastoviglie.

es Instrucciones de uso

Hornear barquillos

Colocar 1 cucharada completa (aprox. 25–30 gr) de mantequilla (pág. 28 y páginas siguientes) en el centro de cada molde de silicona y extenderlo por la superficie utilizando la espátula de forma que la masa esté nivelada con los bordes del molde y los cuadrados estén cubiertos ⑦.

Colocar de forma gradual los moldes – uno detrás de otro, siempre con 1 minuto de diferencia – en un horno precalentado a 150 °C. Comenzar colocando el primer molde en el horno caliente. Esperar un minuto antes de colocar el segundo molde en el horno y proceder del mismo modo con el tercer y cuarto molde, siempre esperando un minuto ②.

Hornear los barquillos para helado hasta que estén dorados en la superficie, aprox. 15 minutos. Cuando el primer barquillo esté horneado, sacarlo del horno y darle forma de cono o tulipa inmediatamente. Continuar sacando el segundo barquillo y darle forma inmediatamente. Proceder del mismo modo con el tercer y cuarto barquillo.

Aviso

Hornear los barquillos para helado sobre una bandeja de hornear plana colocada en el centro del horno.

Los barquillos horneados para helado ¡deben formarse en conos o tulipas inmediatamente después de retirarlos del horno, mientras estén todavía calientes y blandos!

Formar los conos

Levantar un lado del barquillo horneado inmediatamente después de retirarlo del horno. Presionar la parte inclinada del utensilio por debajo del barquillo y mover el barquillo a la zona para formar el cono ③. Introducir el husillo en el utensilio para dar forma al cono girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Retirar el cono del husillo una vez hecho, reservar en el soporte y dejar enfriar ④.

***Consejo útil:** También puede utilizar el soporte para reservar conos rellenos con helado.*

Formar tulipas

Retirar el barquillo horneado del molde de silicona inmediatamente después de sacar el molde del horno, colocarlo en el centro del utensilio para copas, presionar ligeramente el prensador contra el centro y dar forma de tulipa de helado. Desmoldar la tulipa del utensilio una vez hecha y dejar enfriar ⑤.

Almacenaje de conos y tulipas para helado

Recomendamos guardar los conos y tulipas en un lugar seco durante su periodo de conservación, manteniéndolos en cajas de papel, plástico o cualquier otro material adecuado con la tapa puesta.

Mantenimiento

El juego para conos y tulipas DELLA CASA es apto para lavavajillas. Lavar el husillo desmontado y secar cuidadosamente antes de montarlo. Si es necesario, desmontar el soporte, limpiar con un paño húmedo y secar. No lavar el soporte en el lavavajillas.

pt Instruções de utilização

Cozinhar as bolachas

Colocar 1 colher de sopa cheia (aprox. 25–30 g) de massa (p. 28 e seguintes) no centro de cada forma de silicone e espalhar na superfície usando a espátula de maneira a que a massa fique nivelada com o bordo das formas e os quadrados fiquem cobertos ①.

Gradualmente colocar as formas – uma após outra, sempre com 1 minuto de diferença – em forno pré aquecido a 150 °C. Começar por colocar a primeira forma no forno aquecido. Esperar um minuto antes de colocar a segunda e proceder de igual forma para a terceira e quarta forma, sempre com um minuto de intervalo ②.

Assar as bolachas para gelados até dourarem à superfície, aproximadamente 15 minutos. Quando a primeira bolacha estiver pronta, retirar do forno e imediatamente moldar o cone ou taça. Continuar retirando a segunda e moldar imediatamente. Proceder de igual forma para a terceira e quarta bolacha.

Atenção

Assar as bolachas para gelado num tabuleiro baixo colocado no centro do forno.

As bolachas para gelado têm de ser moldadas em cones e taças imediatamente a seguir a serem retiradas do forno, enquanto estão quentes e macias!

Moldar cones

Levantar o lado da bolacha imediatamente a seguir a ser retirada do forno. Colocar o lado plano inclinado do utensílio por baixo da bolacha e mover a bolacha para o fuso ③. Inserir o fuso no utensílio e moldar o cone para gelado rodando para a esquerda. Quando estiver pronto, retirar o cone do fuso e colocar no suporte para arrefecer ④.

***Conselho útil:** Também pode usar o suporte para colocar os cones com as bolas de gelado.*

Moldar taças

Retirar a bolacha da forma imediatamente a seguir a retirar do forno, colocar a bolacha no centro do utensílio para taças, pressionar levemente o molde da taça no centro e moldar a taça para gelado. Quando estiver pronta desenformar a taça do utensílio e deixar arrefecer ⑤.

Guardar cones e taças para gelado

Recomendamos que durante o prazo de validade guarde os cones e taças para gelado num local seco, mantendo-os numa caixa de papel, plástico ou outro material adequado com tampa.

Manutenção

O conjunto para cones e taças para gelado DELLA CASA pode ir à máquina de lavar louça. Lavar e secar muito bem o fuso antes de o montar. Se necessário, desmontar o suporte, limpar com um pano húmido e secar. Não lavar o suporte na máquina de lavar louça.



de Gebrauchsanleitung

Backen von Eiswaffeln

1 gehäuften Esslöffel (ca. 25–30 g) Teig (s. 28 und ff.) in die Mitte jeder Silikon-Form geben, mit dem Teigverteiler verteilen, wobei die Teigmasse gleich hoch wie der Rand der Silikon-Form ist und die Erhebungen gedeckt sind ①.

Die mit dem Teig gefüllten Silikon-Formen Stück für Stück in den auf 150 °C vorgeheizten Backofen, die Zeitabstände von ca. 1 Minute beachten. Zuerst die erste Form in den Backofen legen und backen. Die zweite Form nach einer Minute einlegen, analogisch bei der dritten und vierten Form vorgehen, je nach dem Zeitabstand von 1 Minuten in den Backofen geben ②.

Die Eiswaffeln backen, bis sie oberflächlich goldbraun sind, ca. 15 Minuten. Ist die erste Eiswaffel gebacken, ist sie aus dem Backofen herauszunehmen und unverzüglich zum Hörnchen, bzw. zur Schale zu formen. Danach die zweite Eiswaffel aus dem Backofen herausnehmen, wieder unverzüglich formen. Bei der dritten und vierten Eiswaffel analogisch vorgehen.

Hinweis

Die Eiswaffeln auf einem ebenen in die Mitte des Backofens gelegenen Backblech backen.

Die gebackenen Eiswaffeln zum Waffelhörnchen, bzw. zur Waffelschalen unverzüglich nach dem Herausnehmen aus dem Backofen formen, wenn sie noch heiß und weich sind!

Waffelhörnchen formen

Unverzüglich nach dem Herausnehmen aus dem Backofen den Rand der gebackenen Eiswaffel lösen. Die Schrägkante des Waffelhörnchenformers unter die Eiswaffel einstecken, die Eiswaffel zum Waffelhörnchen schieben ③. Das Waffelhörnchen in den Former einlegen, gegen den Uhrzeigersinn umdrehen, das Waffelhörnchen formen. Den

geformten Waffelhörnchen aus dem Waffelhorn abnehmen, in den Ständer ablegen, erkalten lassen ④.

***Guter Tipp:** In den Ständer können ebenfalls die mit Eismasse gefüllten Waffelhörnchen abgelegt werden.*

Waffelschalen formen

Die gebackene Eiswaffel nach dem Herausnehmen aus dem Backofen unverzüglich von der Silikon-Form lösen, auf die Mitte des Waffelschalenformers legen, mit dem Stampfer leicht andrücken, die Waffelschale formen. Die geformte Schale auskippen und erkalten lassen ⑤.

Waffelhörnchen und -schalen aufbewahren

Die Waffelhörnchen und -schalen trocken lagern, in den Kunststoff-, Papier-, bzw. anderen geeigneten Schachteln mit dem Deckel aufbewahren.

Wartung

Das Set für Waffelhörnchen und -schalen DELLA CASA ist spülmaschinenfest, den Waffelhorn im zerlegten Zustand spülen, vor dem Zusammenbau gründlich abtrocknen. Den Ständer im Bedarfsfalle zerlegen, mit feuchtem Tuch reinigen und abtrocknen, im Geschirrspüler nicht spülen.

fr Mode d'emploi

Préparation des gaufrettes

Placer au centre de chaque moule en silicone 1 bonne cuillère à soupe (environ 25–30 g) de pâte (page 28 et suivantes) et étaler avec la spatule sur la surface de manière à ce que la pâte soit au même niveau que les bords du moule et les petits carrés sortants soient entièrement couverts ①.

Placer un par un les moules remplis de pâte au four préchauffé à 150 °C, progressivement avec environ 1 minutes d'intervalle. Introduire d'abord le premier moule et faire cuire.

Au bout d'une minute, ajouter au four le second moule et puis procéder ainsi avec le troisième et quatrième moule, en les ajoutant au four toujours avec 1 minute d'intervalle ②.

Faire cuire les gaufrettes pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte prenne sur toute la surface une jolie couleur dorée. Dès que la première gaufrette est cuite, la sortir du four et façonner immédiatement le cornet ou la coupelle. Sortir ensuite du four la seconde gaufrette et la façonner aussi immédiatement. Procéder de la même manière avec la troisième et la quatrième gaufrette.

Attention

Faire cuire les gaufrettes sur une plaque plane placée au centre du four.

Il faut façonner les cornets ou les coupelles immédiatement après avoir sorti les gaufrettes à glace du four, tant qu'elles restent encore chaudes et tendres !



Façonnage des cornets

Immédiatement après l'avoir sortie du four, soulever les bords de la gaufrette cuite. Glisser sous la gaufrette le bord oblique de l'outil de moulage et pousser la gaufrette dans l'espace pour le cône ③. Introduire le cône dans l'outil de moulage et façonner le cornet en tournant contre le sens des aiguilles d'une montre. Enlever le cornet façonné du cône, le déposer sur le support et laisser refroidir ④.

Bonne astuce : il est possible d'utiliser le support également pour déposer les cornets déjà remplis de glace.

Façonnage des coupelles

Immédiatement après l'avoir sortie du four, démouler la gaufrette cuite, la placer au milieu de l'outil de moulage de coupelle, appuyer légèrement sur son centre à l'aide du poussoir et façonner la coupelle à glace. Sortir la coupelle façonnée de l'outil de moulage et laisser refroidir ⑤.

Stockage des cornets et coupelles à glace

Nous recommandons de conserver les cornets et coupelles à glace lors de leur consommation dans un endroit sec, placés dans des boîtes en plastique, en carton ou en un autre matériau approprié, fermées par un couvercle.

Entretien

Le set pour cornets et coupelles à glace DELLA CASA convient au lave-vaisselle ; laver le cône démonté, essuyer soigneusement avant de l'assembler. Démontez le support en cas de besoin, nettoyez avec un torchon humide et essuyez ; ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

pl Instrukcja użytkowania

Pieczenie wafli

Na środku każdej silikonowej formy należy umieścić 1 czubatą łyżkę (ok. 25–30 g) ciasta (str. 28 i dalej), ciasto rozetrzeć równomiernie łopatką w taki sposób, aby wypełniło formę po brzegi, a wystające kwadraciki na jej dnie były zakryte ①.

Formy z ciastem należy wkładać, pojedynczo w odstępach ok. 1 minuty, do piekarnika rozgrzanego do 150 °C. Najpierw należy włożyć do piekarnika jedną formę i piec. Po upłynięciu minuty do piekarnika włożyć drugą formę i postąpić w taki sam sposób z trzecią i czwartą formą. Formy zawsze należy wkładać do piekarnika z minutowym odstępem czasowym ②.

Wafle do lodów należy piec do momentu aż ich cała powierzchnia uzyska złoty kolor, ok. 15 minut. Jak tylko pierwszy wafel będzie upieczony, należy go wyjąć z piekarnika i uformować do kształtu rożka lub koszyczka. Następnie z piekarnika należy wyciągnąć drugiego wafela i ponownie od razu uformować. Tak samo należy postąpić z trzecim oraz czwartym waflem.

Ostrzeżenie

Wafle do lodów należy piec na prostej blasze umieszczonej na środkowym poziomie w piekarniku.

Z upieczonych wafli na lody należy uformować rożki lub koszyczki zaraz po wyjęciu ich z piekarnika, kiedy są jeszcze gorące i miękkie!

Formowanie rożków

Od razu po wyjęciu z piekarnika podnieść brzeg upieczonego wafela. Pod wafela należy wsunąć ściętą krawędź foremki i wsunąć wafel do przestrzeni w kształcie wrzeciona ③. Następnie do foremki należy włożyć wrzeciono i obracać nim w kierunku zgodnym

z ruchem wskazówek zegara, uformować rożek. Gotowy rożek należy zdjąć z wrzeciona, przełożyć na stojak i pozostawić do wystygnięcia ④.

***Wskazówka:** Stojaka można używać także do odkładnia rożków napełnionych lodami.*

Formowanie koszyczków

Upieczony wafel należy zdjąć z silikonowej formy zaraz po wyciągnięciu z piekarnika, położyć na środku foremki na koszyczki, nacisnąć lekko tłokiem na jego środek i uformować koszyczek na lody. Gotowy koszyczek należy wyjąć z foremki i pozostawić do wystygnięcia ⑤.

Przechowywanie wafli na lody

Wafle na lody zalecamy przechowywać w suchym miejscu w plastikowych, papierowych lub innych odpowiednich pudełkach z zamkniętym wieczkiem.

Utrzymanie

Zestaw do przygotowywania wafli na lody DELLA CASA można myć w zmywarce.

Wrzeciono należy myć rozłożone, przed ponownym złożeniem należy je dokładnie wysuszyć.

W razie potrzeby stojak należy rozłożyć, oczyścić wilgotną ściereczką. Stojaka nie należy myć w zmywarce.

sk Návod na použitie

Pečenie oblátok

Do stredu každej silikónovej formy premiestnite 1 kopcovitú polievkovú lyžicu (cca 25–30 g) cesta (str. 28 a ďalej) a lopatkou ho rozotrite po jej povrchu tak, aby bolo cesto v rovnakej výške ako okraj formy a vystupujúce štvorčky boli zakryté ⑦.

Do rúry predhriatej na 150 °C vkladajte formy s cestom postupne – po jednej – s cca minútovým odstupom. Najprv vložte do rúry prvú formu a pečte. Po minúte pridajte do

rúry druhú formu a rovnako postupujte aj s treťou a štvrtou formou, pridávajte ich do rúry vždy s minútovým odstupom ②.

Zmrzlinové oblátky pečte do chvíle, než zozlatne po celom povrchu, cca 15 minút. Akonáhle je prvá oblátka upečená, vytiahnite ju z rúry a ihneď vytvarujte do kornútika alebo košíčka. Potom vytiahnite z rúry druhú oblátku a opäť ju ihneď vytvarujte. Rovnako postupujte aj s treťou a štvrtou oblátkou.

Upozornenie

Zmrzlinové oblátky pečte na rovnom plechu umiestnenom v strede rúry.

Upečené zmrzlinové oblátky je nutné tvarovať do kornútikov alebo košíčkov ihneď po vytiahnutí z rúry, kým sú horúce a mäkké!

Tvarovanie kornútikov

Ihneď po vytiahnutí z rúry nadvihnite okraj upečenej oblátky. Pod oblátku zasuňte zošíkmený okraj formičky a oblátku posuňte do priestoru pre vreteno ③. Vreteno vložte do tvorítka a otáčaním proti smeru hodinových ručičiek vytvarujte zmrzlinový kornútik. Hotový kornútik zložte z vretena, odložte do stojanu a nechajte vychladnúť ④.

***Dobrý tip:** Stojan môžete používať aj na odkladanie kornútikov naplnených zmrzlinou.*

Tvarovanie košíčkov

Upečenú oblátku zložte ihneď po vytiahnutí z rúry zo silikónovej formy, položte ju na stred tvorítka na košíčky, zatlačadlom zatlačte zľahka na jeho stred a vytvarujte zmrzlinový košíček. Hotový košíček z tvorítka vyklopte a nechajte vychladnúť ⑤.

Skladovanie zmrzlinových kornútikov a košíčkov

Zmrzlinové kornútiky a košíčky odporúčame po dobu ich spotreby uchovávať na suchom mieste, uložené v plastových, papierových či iných vhodných krabiciach uzavretých vekom.

Údržba

Súprava na zmrzlinové kornútky a košíčky DELLA CASA je vhodná do umývačky, vreteno umývajte v rozloženom stave, pred zložením ho dôkladne osušte. Stojan v prípade potreby rozložte, očistite vlhkou utierkou a osušte, neumývajte v umývačke.

ru Инструкции по использованию

Выпекание вафель

Вылейте в каждую силиконовую форму по 1 полной столовой ложке (около 25–30 г) теста (стр. 28 и последующие страницы), распределите его по поверхности формы так, чтобы тесто равномерно покрывало выпуклости формы и полностью заполняло форму ①.

Поставьте формы в предварительно разогретый до 150 °С духовой шкаф. Формы нужно ставить по одной, с промежутком в 1 минуту ②.



Вафли выпекаются до золотистой корочки, т.е. около 15 минут. Как только первая вафля испеклась, ее нужно вынуть из духового шкафа и сразу же придать форму чаши или рожка. То же самое нужно проделать и с остальными вафлями.

Примечание

Вафли следует выпекать на плоском противне, на среднем ярусе духового шкафа.

Готовым вафлям форму нужно придавать сразу по окончании выпекания, пока они еще горячие и мягкие!

Придание формы рожка

Поднимите один край готовой вафли после того, как вынули ее из духового шкафа. Подложите скошенный край формы под вафлю и перенесите вафлю к шпинделю ③. Вставьте шпindel в форму и придайте вафле форму рожка, поворачивая его против часовой стрелки. Затем снимите готовый рожок со шпинделя, поместите рожок в держатель и дайте ему остыть ④.

***Полезный совет:** Держатель также можно использовать для хранения рожков, наполненных мороженым.*

Придание формы чаши

Выньте форму с готовой вафлей из духового шкафа, а вафлю – из формы. Поместите вафлю в центр формы чаши, слегка прижмите пестиком по центру, придайте вафле форму чаши. Готовую вафлю выньте из формы и дайте ей остыть ⑤.

Хранение вафельных чаш и рожков

Мы рекомендуем хранить вафельные чаши и рожки в сухом месте на протяжении всего срока годности. Вафельные чаши / рожки необходимо хранить в закрытых коробках из картона, пластика и другого подходящего материала.

Уход

Набор для приготовления вафельных рожков и чаши для мороженого DELLA CASA пригоден для мытья в посудомоечной машине. Шпindelь необходимо мыть в разобранном состоянии и тщательно вытирать перед повторной сборкой. При необходимости держатель можно разобрать, протереть влажной салфеткой и вытереть насухо. Держатель нельзя мыть в посудомоечной машине.





Batter for ice cream wafers
Těsto na zmrzlinové oplátky
Impasto per cialde
Masa para barquillos
Massa para bolacha de gelado
Eiswaffelteig
Pâte à gaufrettes à glace
Ciasto na wafle do lodów
Cesto na zmrzlinové oblátky
Тесто для вафель

en Batter for ice cream wafers

Ingredients for 7–8 cones or cups:

85 g icing sugar, 40 g plain wheat flour, 2 egg whites from large eggs,
30 g melted butter, ½ tsp. vanilla extract, pinch of salt

Batter instructions: Blend egg whites with sugar and vanilla extract (do not whip!), add flour and melted butter and process into a smooth batter; leave the batter to rest for approx. 30 minutes.

Useful hint: Add 2–3 tsp. (approx. 6 g) quality cocoa to prepare dark ice cream cones and cups.



DELLA CASA set can be used to easily prepare homemade gluten free ice cream cones and cups. All you need to do is replace wheat flour in the enclosed recipe with rice flour or cornmeal; you can also try chestnut flour or a standard gluten free mixture.

CS Těsto na zmrzlinové oplatky

Ingredience pro 7–8 kornoutků nebo košíčků:

85 g mletého cukru, 40 g hladké pšeničné mouky, 2 bílky z větších vajec,
30 g rozpuštěného másla, ½ lžičky vanilkové esence, špetka soli

Příprava těsta: Bílky rozmíchejte s cukrem a vanilkovou esencí (nešlehejte!), přidejte mouku, rozpuštěné máslo a připravte hladké těsto, které nechte cca 30 minut odpočinout.

Dobrý tip: Pro přípravu tmavých zmrzlinových kornoutů a košíků přidejte do těsta 2–3 lžičky (cca 6 g) kvalitního kakaa.



Se soupravou DELLA CASA snadno připravíte i domácí zmrzlinové kornouty a košíčky bez lepku. Stačí, když pšeničnou mouku v přiloženém receptu nahradíte rýžovou nebo kukuřičnou moukou, vyzkoušet můžete i kaštanovou mouku nebo běžnou bezlepkovou směs.

it Impasto per cialde

Ingredienti per 7–8 coni o coppette:

85 g di zucchero a velo, 40 g di farina di grano duro, 2 albumi da uova grandi,
30 g di burro fuso, ½ cucchiaino di estratto di vaniglia, 1 pizzico di sale

Procedimento: Mescolare gli albumi e l'estratto di vaniglia (non vanno montati!), aggiungere la farina e il burro fuso e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo; lasciar riposare la pastella per circa 30 minuti.

Consiglio utile: Aggiungere 2–3 cucchiaini (circa 6 g) di cacao per preparare cialde scure.



Il kit DELLA CASA può essere utilizzato per preparare coni e coppette gelato di cialda senza glutine. Basta sostituire la farina di grano indicata nella ricetta, con farina di riso o di mais; è possibile anche utilizzare una miscela senza glutine, oppure farina di castagne.

es Masa para barquillos

Ingredientes para 7–8 conos o tulipas:

85 gr azúcar glas, 40 gr de harina floja de trigo, 2 claras de huevo de huevos grandes, 30 gr de mantequilla derretida, ½ cucharadita de extracto de vainilla, una pizca de sal

Instrucciones para la masa: Mezclar las claras de huevo con el azúcar y el extracto de vainilla (¡no batir!), añadir harina y la mantequilla derretida y procesar hasta obtener una masa suave; dejar la masa reposar aprox. 30 minutos.

Consejo útil: Añadir 2–3 cucharaditas (aprox. 6 gr) de cacao para preparar conos y tulipas oscuros.





El juego DELLA CASA puede utilizarse para preparar fácilmente conos y tulipas caseros para helado sin gluten. Todo lo que necesita hacer es reemplazar la harina de trigo en la receta incluida por harina de arroz o harina de maíz; también puede intentarlo con harina de castaña o un preparado estándar sin gluten.

pt Massa para bolacha de gelado

Ingredientes para 7–8 cones ou taças:

85 g açúcar em pó, 40 g farinha de trigo, 2 claras de ovo grandes, 30 g manteiga derretida, ½ colher de chá de extrato de baunilha, uma pitada de sal

Instruções para a massa: Misturar as claras com o açúcar e o extrato de baunilha (não bater!), acrescentar a farinha e a manteiga derretida e processar tudo numa massa macia. Deixar a massa repousar por aproximadamente 30 minutos.

Conselho útil: Adicionar 2–3 colheres de chá (aprox. 6 g) de cacau de qualidade para preparar cones e taças escuras para os gelados.



O conjunto DELLA CASA também pode ser usado para em casa facilmente preparar cones e taças de gelado sem glúten. Tudo o que precisa fazer é na receita fornecida substituir a farinha de trigo por farinha de arroz ou farinha de milho. Pode também experimentar farinha de castanha ou uma mistura padrão sem glúten.

de Eiswaffelteig

Zutaten für 7–8 Waffelhörnchen, bzw. -schalen:

85 g Puderzucker, 40 g glattes Weizenmehl, 2 Eiweiß aus größeren Eiern, 30 g zerlassene Butter, ½ TL Vanille-Essenz, Prise Salz

Teigzubereitung: Eiweiß mit Zucker und Vanille-Essenz rühren (nicht schlagen!), dann Mehl und zerlassene Butter zugeben, zu glattem Teig verarbeiten, 30 Minuten ruhen lassen.

Guter Tipp: Um die dunklen Waffelhörnchen und -schalen zuzubereiten, sind 2–3 TL (ca. 6 g) hochwertigen Kakaopulver in die Teigmasse zuzugeben.



Mit dem Set DELLA CASA kann man leicht auch die hausgemachten glutenfreien Waffelhörnchen und -schalen backen. Es ist hinreichend, im beigefügten Kochrezept das Weizenmehl durch das Reis-, bzw. Maismehl zu ersetzen. Probieren Sie auch das Kastanienmehl oder handelsübliche glutenfreie Backmischung aus.

fr Pâte à gaufrettes à glace

Ingédients pour 7–8 cornets ou coupelles :

85 g de sucre glace, 40 g de farine de blé, 2 blancs d'œuf de grande taille, 30 g de beurre fondu, ½ cuillère à café d'essence de vanille, 1 pincée de sel

Préparation de la pâte : mélanger les blancs d'œuf avec le sucre et l'essence de vanille (ne pas battre !), ajouter la farine, le beurre fondu et préparer la pâte lisse, laisser reposer pendant environ 30 minutes.

Bonne astuce : pour la préparation des cornets et coupelles à glaces d'une couleur foncée, ajouter à la pâte 2–3 cuillères à café (environ 6 g) de cacao de qualité.



Grâce au set DELLA CASA, il est possible de préparer facilement les cornets et coupelles à glace maison sans gluten. Il suffit de remplacer la farine de blé dans la recette jointe par de la farine de riz ou de maïs. Il est également possible de tester la farine de châtaigne ou un mélange sans gluten ordinaire.

pl Ciasto na wafle do lodów

Składniki na 7–8 rożków lub koszyczków:

85 g cukru pudru, 40 g mąki pszennej, 2 białka z większych jajek, 30 g roztopionego masła, ½ łyżeczki esencji waniliowej, szczypta soli

Przygotowanie ciasta: Białka należy wymieszać z cukrem i esencją waniliową (nie ubijać!), dodać mąkę, roztopione masło i utrzeć na gładkie ciasto. Odstawić na ok. 30 minut.

Wskazówka: Aby przygotować ciemne wafle na lody do ciasta należy dodać 2–3 łyżeczki (ok. 6 g) dobrej jakości kakao.



Z pomocą zestawu DELLA CASA można łatwo przygotować także bezglutenowe wafle na lody. Wystarczy mąkę pszenną zastąpić mąką ryżową lub kukurydzianą. Można wypróbować także mąkę kasztanową lub tradycyjną mieszankę bezglutenową.

sk Cesto na zmrzlinové oblátky

Ingredience pre 7–8 kornútikov alebo košíčkov:

85 g práškového cukru, 40 g hladkej pšeničnej múky, 2 bielky z väčších vajec, 30 g rozpusteného masla, ½ lyžičky vanilkovej esencie, štipka soli

Príprava cesta: Bielky rozmiešajte s cukrom a vanilkovou esenciou (nešľahajte!), pridajte múku, rozpustené maslo a pripravte hladké cesto, ktoré nechajte cca 30 minút odpočinúť.

Dobrý tip: Na prípravu tmavých zmrzlinových kornútikov a košíčkov pridajte do cesta 2–3 lyžičky (cca 6 g) kvalitného kakaa.



So súpravou DELLA CASA ľahko pripravíte aj domáce zmrzlinové kornútiky a košíčky bez lepku. Stačí, keď pšeničnú múku v priloženom recepte nahradíte ryžovou alebo kukuričnou múkou, vyskúšať môžete aj gaštanovú múku alebo bežnú bezlepkovú zmes.



ru Тесто для вафель

Ингредиенты для приготовления 7–8 рожков или чаш:

*85 г сахарной пудры, 40 г пшеничной муки, 2 больших яичных белка,
30 г растопленного сливочного масла, ½ чайной ложки экстракта ванили,
щепотка соли*

Приготовление теста: Смешайте яичные белки с сахаром и экстрактом ванили (не взбивайте!), добавьте муку и растопленное сливочное масло, приготовьте жидкое тесто. Оставьте тесто отдохнуть на 30 минут.

Полезные советы: Для приготовления темных вафельных чаш и рожков добавьте в тесто 2–3 чайные ложки (около 6 г) какао высшего сорта.



Набор DELLA CASA можно использовать, чтобы легко приготовить домашние вафельные чаши или рожки для мороженого без глютена. Все, что для этого нужно сделать — это заменить при приготовлении по рецепту пшеничную муку на рисовую или кукурузную. Также можно использовать каштановую муку или стандартную безглютеновую смесь.







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
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистриб'ютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса