

БЛАГОДАРИМ ВИ ЧЕ ИЗБРАХТЕ НАШИЯТ ПРОДУКТ!

ПРЕСИ ЗА СЛАДКИ

При голямото изобилие от сладки изкушения по магазините, няма нищо по-вкусно и така изкушаващо от домашно приготвените такива. Уханието, което се носи при приготвянето им е незаменимо. Едни от вкусните сладки, приготвени у дома са сладките орехчета, гъбки, шишарки, мидички - незабравим спомен от детството.

Пресите за сладки са българско производство, лесни и удобни за използване от всяка домакиня. Частта за печене е изработена от чугун, с гнезда за половинки /черупки/ и цели курабийки, дръжките са пластмасови.

Предназначена е за работа на котлон. Подходящи са за обикновени, газови и стъклокерамични.

Диаметър на пресата – 16 см



I модел – 16 гнезда за орехчета /черупки/

II модел – 14 гнезда – 4 орехчета, 3 мидички, 4 жълдчета, 3 гъбки /черупки/

III модел – 10 гнезда за цели гъбки

IV модел – 16 гнезда за цели орехчета

V модел – 14 гнезда за цели курабийки – 4 орехчета, 3 мидички, 4 жълдчета, 3 гъбки

Как да използваме пресите за сладки?

1. Изберете преса според вида сладки, които ще приготвите.

Пресите с пълнеж са за приготвяне на черупки от тестото, които се пълнят с крем или ядка след изпичане.

Пресите без пълнеж са за изпичане на цели сладки без пълнеж, или на сладки с предварително поставен пълнеж - орехи, локум, сладко, шоколад и др.

2. Замесете вашето тесто, според рецептата, която предпочитате.

3. С малка сладкарска четка намажете пресата с мазнина.

4. Сложете пресата да загрее на котлона

5. Докато пресата загрява оформете малки топчета от тестото.

6. Отворете пресата и поставете топчетата тесто в гнездата на вече загрятата преса, затворете я и върнете на котлона като притискате няколко минути и въртите от двете страни.

7. Изпечените сладки извадете от формите изчистете от излишните корички и оформете по ваше желание.

Рецепта за дребни сладки с крем

Продукти:

За тестото:	За крема:
125гр. - краве масло	2ч.ч. - прясно мляко
1 - яйце	2с.л. - брашно
1/2ч.ч. - пудра захар	3с.л. - кристална захар
1/4ч.ч. - кис.мляко	1 - ванилия
3ч.ч. - брашно	125гр. – краве масло
1/4ч.л. - сода бикарбонат	5с.л. - пудра захар
1 - ванилия	150гр. - смлени орехи
1 - щипка-сол	1ч.л. - коняк

Начин на приготвяне:

Първо се приготвя тестото.

Разбиват се яйцето с пудрата захар, мекото масло, щипка сол и ванилията.

Добавя се киселото мляко, в което е погасена содата.

Прибавя се брашното и се измесва меко, нелепнецо тесто.

Пресата се поставя директно върху котлон, за да се загрее. От тестото се правят топчета с големината на лешник, поставят се в загрятата преса, пресата се връща на котлона за 1-2 мин., като се завърта от двете страни, вадят се готовите черупки и се поставят новите топчета;

Кремът се приготвя, като се загрява до завиране прясното мляко с кристалната захар.

Към него се прибавя разтвореното предварително с малко мляко брашно.

Бърка се до сгъстяване.

Готовият крем се оставя да се охлади напълно.

През това време се разбива на пухкав крем размекнатото масло заедно със пудрата захар.

Ароматизира се с ванилия и коняк.

Към получения маслен крем се добавя охладения млечен крем, смлените орехи и трошите останали при оформянето на ореховите черупки. Разбърква се добре.

С получения крем се пълнят изпечените черупки и се слепват на орехчета.

Орехчетата трябва да престоят няколко часа преди консумация, за да поемат от крема.

Добър апетит!

За поръчки:

0888 361826

0889 755282

0886 948725

www.e-domshop.com