MODE D'EMPLOI

Y-mab



Nous vous remercions d'avoir commandé sur Yonis-shop.com.
Pour toutes questions relatives à cet article, nous vous invitons à nous contacter :

- Via le formulaire de contact sur www.yonis-shop.com
- Via le site de votre achat (Ebay, Amazon, Cdiscount...Etc.)
- Par mail à contact@yonis-shop.com
- Par téléphone au 05 56 34 86 31 de 09h00 à 12h00 et 14h00 et 17h00

Mode d'emploi

Y-mab

SOMMAIRE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION 2
Recette basique de pâte à biscuit 2
Comment faire les biscuits 2
Soin et entretien de la machine 2

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Lorsque vous utilisez le presse biscuit pour la première fois, veillez bien à nettoyer chaque partie avec de l'eau chaude et du détergent, et bien rincer.

Pour lever le piston, tournez le bouton à 180 ° et tirez vers le haut

Recette basique de pâte à biscuit

500g de farine

250g de sucre

250 de beurre

Une pincée de sel

2-3 Oz de lait

3 jaunes d'oeufs

Placer la farine dans un bol et mélangez-la avec le sucre et une pincée de sel. Mettre les jaunes d'œufs au centre et mélanger. Ajouter le beurre préalablement fondu au bain-marie et pétrir la pâte à la main, jusqu'elle soit bien lisse et uniforme.

Comment faire les biscuits

Dévisser la bague de fermeture et lever le piston.

Remplissez le cylindre entier avec une partie de la pâte préparée. Insérez la forme souhaitée dans l'anneau de fermeture.

La partie surélevée de la matrice doit être tournée vers le bas. Vissez la bague de fermeture sur le cylindre. Graisser une plaque à biscuits uniformément. Choisissez la taille du biscuit que vous souhaitez obtenir en tournant.

Tournez le bouton pour que le cric du levier rencontre les encoches de la tige. Pomper le levier plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte sorte des trous de la matrice. Enlevez cette première pâte si la plaque reste propre. Maintenant, placez la machine sur la tôle à biscuits - froide et préalablement graissée - et abaissez le levier.

Relevez le levier et déplacez la machine pour faire un autre biscuit.

Préchauffez le four à environ 180 ° C. Placez la plaque à biscuits avec le biscuit dans le four et faites cuire environ 20 minutes. Important : utilisez toujours un gant de cuisine pour manipuler les plats ! Sortez la feuille du four et laissez-la refroidir. Retirez les biscuits de la plaque et décorez à votre goût.

Soin et entretien de la machine

Après utilisation, lavez toutes les parties de la machine que vous avez utilisez à l'eau chaude et au liquide vaisselle.
Attention ! Ne passez jamais la machine au lave-vaisselle.