Trisa ELECTRONICS

WE SIMPLIFY YOUR LIFE

Ricette per lo Snack Maker

MADELEINE 4

COPPETTA DI GELATO 6

CIALDA 8

CIAMBELLA 10

FIORI 12

CAKE POP 14

Madeleine

50 g di burro
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
50 g di zucchero
Scorza grattugiata di mezzo limone
30 g di farina bianca
1 cucchiaio di maizena
½ cucchiaino di lievito per dolci

Olio neutro per le piastre
Pennello per pasticceria

Tempo di cottura: ca. 8 minuti

- Fate sciogliere il burro.
- Lavorate l'uovo, il tuorlo, lo zucchero e la scorza di limone fino a ottenere un composto cremoso ben montato.
- Unite la farina, la maizena e il lievito.
- Inserite le piastre nell'apparecchio e spennellatele con l'olio. Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, mettete 1 cucchiaio di impasto in ogni formina. Chiudete e lasciate cuocere per ca. 8 minuti.
- Procedete allo stesso modo con il resto dell'impasto.
- Cospargete le Madeleine con zucchero a velo o cannella e zucchero.
- Per fare le Madeleine al cioccolato, basta unire 1 cucchiaino di cacao in polvere all'impasto.

Piastra Snack Maker per Madeleine
Art. 7364.9804

Coppetta di gelato

155 g di farina bianca
½ cucchiaio di zucchero
½ cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale
1 uovo
2,5 dl di latte
1 cucchiaio di olio neutro

Olio neutro per le piastre
Pennello per pasticceria

Tempo di cottura: ca. 4 minuti

- Amalgamate la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in un recipiente.
- In una ciotola a parte mescolate l'uovo, il latte e l'olio.
- Unite il composto di farina e mischiate finché l'impasto non è uniforme e liscio.
- Inserite le piastre nell'apparecchio e spennellatele con poco olio. Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, mettete 2 cucchiai di impasto in ogni formina. Chiudete e lasciate cuocere per ca. 4 minuti.
- Procedete allo stesso modo con il resto dell'impasto.
- Una volta pronte, le coppette possono essere riempite a piacere.

Piastra Snack Maker per coppette di gelato
Art. 7364.9802

Cialda

110 g di farina bianca
¼ di cucchiaino di lievito per dolci
100 g di burro morbido
75 g di zucchero
1 pizzico di sale
2 uova
½ dl di latte

Olio neutro per le piastre
Pennello per pasticceria

Tempo di cottura: ca. 6 minuti

- Versate la farina e il lievito in una ciotola passandoli al setaccio.
- Montate il burro, lo zucchero e il sale fino a ottenere una consistenza soffice e spumosa.
- Aggiungete le uova uno alla volta al composto di burro e zucchero.
- Unite alternando la farina e il latte e mischiate bene per ottenere un composto uniforme e liscio.
- Inserite le piastre nell'apparecchio e spennellatele con poco olio.
- Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, mettete 2 cucchiai di
- impasto al centro della piastra, chiudete e lasciate cuocere per ca. 6 minuti.
- Procedete allo stesso modo con il resto dell'impasto.
- Cospargete le cialde con zucchero a velo e decoratele a piacere.

Piastra Snack Maker opzionale per cialde
Art. 7364.9805

Ciambella

85 g di zucchero
1 confezione di zucchero vanigliato
2 uova
170 g di farina bianca
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale
1,7 dl di latte
4 cucchiai di olio neutro

Olio neutro per le piastre
Pennello per pasticceria

Tempo di cottura: ca. 6 minuti

- Lavorate lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova fino a ottenere un composto cremoso ben montato.
- Versate la farina, il lievito e il sale passandoli al setaccio. Unite man mano il latte e l'olio e mischiate bene per ottenere un impasto uniforme e liscio.
- Inserite le piastre nell'apparecchio e spennellatele con poco olio.
- Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, mettete 1 cucchiaio di impasto in ogni formina. Chiudete e lasciate cuocere per ca. 6 minuti.
- Procedete allo stesso modo con il resto dell'impasto.
- Spolverate le ciambelle con zucchero a velo oppure glassatele e decoratele a piacere.

Piastra Snack Maker opzionale per ciambelle
Art. 7364.9801

Tortinia forma di fiore

110 g di farina bianca
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale
2 uova
110 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
Scorza grattugiata di mezzo limone
0,7 dl di olio neutro
½ dl di acqua

Olio neutro per le piastre
Pennello per pasticceria

Tempo di cottura: ca. 6 minuti

- Unite la farina, il lievito e il sale.
- Lavorate le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la scorza di limone fino a ottenere un composto cremoso ben montato.
- Unite alternando il composto di farina, l'olio e l'acqua e mischiate bene per ottenere un composto uniforme e liscio.
- Inserite le piastre nell'apparecchio e spennellatele con poco olio. Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, mettete 1 cucchiaio di impasto nelle formine. Chiudete e lasciate cuocere per ca. 6 minuti.
- Procedete allo stesso modo con il resto dell'impasto.
- Una volta pronti, i tortini possono essere decorati a piacere.

Piastra Snack Maker opzionale per tortini
Art. 7364.9800

Cake Pop

110 g di farina bianca
1 cucchiaino di lievito per dolci
2 cucchiaini di cacao in polvere
2 uova
110 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
0,7 dl di olio neutro
½ dl di acqua

Olio neutro per le piastre
Pennello per pasticceria

Tempo di cottura: ca. 8 minuti

- Unite la farina, il lievito e il cacao in polvere.
- Lavorate le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso ben montato.
- Unite alternando il composto di farina, l'olio e l'acqua e mischiate bene per ottenere un composto uniforme e liscio.
- Inserite le piastre nell'apparecchio e spennellatele con poco olio. Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, mettete ½ cucchiaio di impasto nelle formine. Chiudete e lasciate cuocere per ca. 8 minuti.
- Procedete allo stesso modo con il resto dell'impasto.
- Una volta pronti, i Cake Pop possono essere glassati e decorati a piacere.

Piastra Snack Maker opzionale per Cake Pop
Art. 7364.9803

Trisa ELECTRONICS

WE SIMPLIFY YOUR LIFE

SCHWEIZ
Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen

info@trisaelectronics.ch
Tel: +41 41 933 00 30
Fax: +41 41 933 32 02

ÖSTERREICH
Franz Holzbauer Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach

service@trisaelectronics.at
Tel: +43 (2647) 4304070

RUMÄNIEN
Zass Romania Srl.
Ungheni 40
CP 547605 Jud. Mures

sales@zass.ro
Tel: +40 265 269 209
Fax: +40 265 307 670

ITALIEN
Olmes Gieri
Trisa Italia
Via Golfreda 6
I-40136 Bologna

olmes.gieri@trisaelectronics.it
Tel: +39 335 388 680
Fax: +39 051 589 243

DEUTSCHLAND
HKS Electronics Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstr. 8
D-63150 Heusenstamm

HKS-GmbH@T-online.de
Tel: +49 (6104) 5920

Presentato da:

IT1/2018

www.trisaelectronics.ch