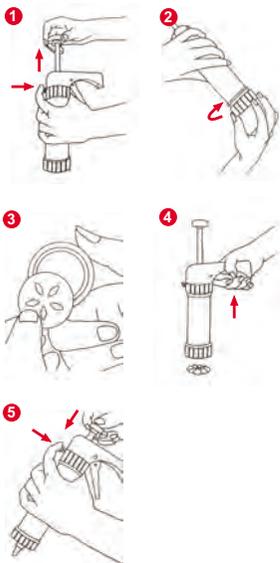


**Lacor**



**ES**  
Presionar el elemento metálico (al final de la parte cilíndrica de la pistola repostera) al mismo tiempo que se tira de la espiga. Desenroscar la base inferior de la pistola repostera para introducir la boquilla deseada. Introducir la boquilla deseada dentro del anillo y volver a enroscar la base a la pistola repostera. Presionar el gatillo hasta que la boquilla llegue al fondo. Una vez que empiece a salir la masa colocarla en la bandeja y repetir dicha operación. Para usar la pistola repostera con cosas frías seguir los mismos pasos del 1-3. Para que salga la masa fría, presionar el elemento metálico y empujar con suavidad la espiga hacia dentro.

**Receta de Galletas (Para 6 docenas de galletas):**  
1 1/2 tazas de mantequilla o margarina  
1 taza de azúcar granulado  
1 huevo  
2 cucharadas de leche  
1 cucharadita de vainilla  
1/2 cucharadita de extracto de almendra  
4 tazas de harina para repostería  
1 cucharadita de levadura

Precaliente el horno a 200°C. Mezcle completamente la mantequilla y el azúcar. Añada los huevos, leche, vainilla y el extracto de almendra, batir bien. Mezclar la harina y levadura, añadir gradualmente a la masa hasta, mezclando hasta obtener una pasta suave. No permitir que la masa se enfrie en exceso. Colocar la masa en el interior de la pistola repostera y presione la pistola colocando las galletas sobre una bandeja de horno engrasada. Hornéalo a 200°C durante 6 ó 8 min.; extraiga las galletas de la bandeja y enfrielas sobre una rejilla.

**FR**  
Presser sur le dispositif de fermeture métallique (situé près de la base partie cylindrique de la presse) et tirer sur le bouton au sommet. Dévisser l'anneau du bas pour insérer la pâte dans le cylindre. Placer la disquette du motif de biscuit désiré dans l'anneau avant de le revisser en place. Pousser sur la seringue jusqu'à ce que le piston comprime la pâte. Il suffit de presser à fond une fois en gardant l'outil bien droit au dessus de la plaque à biscuits. Recommencer autant de fois que vous le voulez selon le nombre de biscuits désirés. Pour glacer, suivre les mêmes directives (#1 et #3). Utiliser une disquette de décoration avec anneau. Presser pour faire sortir le glaçage lentement tout en décorant.

**Recette pour biscuits (Pour 6 douzaines de biscuits):**  
1 1/2 tasse de beurre ou de margarine  
1 tasse de sucre  
1 œuf  
2 cuillère à soupe de lait  
1 cuillère à thé de vanille  
1/2 cuillère à thé d'extrait d'amande  
4 tasse de farine  
1 cuillère à thé poudre à pâte

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger avec soin le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajouter l'œuf, le lait, la vanille et l'extrait d'amande, puis battre. Mélanger la farine et la poudre à pâte; ajouter petit à petit au mélange crémeux tout en mélangeant pour obtenir une pâte lisse. Ne pas refroidir au réfrigérateur. Placer la pâte dans le seringue à biscuits et déposer les biscuits sur un plaque à biscuit non graissée. Cuire à 200°C pendant 6 à 8 min.; retirer les biscuits de la plaque; laisser refroidir sur la grille.

**DE**  
Drücken Sie auf die metallische Verriegelung (gleich am Bodem der zylindrischen Keks-Pressen) während Sie am oberen Kopf ziehen. Den Ring am Boden abschrauben, um Teig in der Zylinder der Keks-Pressen einzufüllen. Die ausgewählte Keks-Scheibe in den Ring einsetzen und dicht verschließen. Handgriff drücken bis der Kolben den Teig im Innern berührt. Keks-Pressen aufrecht und ruhig über das Backblech halten. Griff einmal drücken. Zurückziehen und für weitere Kekse wiederholen. Zum Gebrauch mit Zuckerguss, gemäß Schritt 1-3 vorgehen und eine Dekor-Düse in den Ring einsetzen. Um den Zuckerguss auszuspressen, den oberen Knopf des Kolbens langsam zum Dekorieren niederdrücken.

**EN**  
Press in metal locking device (near bottom of cylindrical part of cookie press) while pulling top knob. Unscrew bottom ring to insert dough into cylinder of cookie press. Insert selected cookie disc into ring and screw back on tightly. Press the handle until piston shaft touches dough inside. Holding upright and steady, place cookie press against baking pan and squeeze handle once. Remove and repeat for additional cookies. For use with icing, follow same steps #1 - #3 using a decorating nozzle with ring. To eject icing, slowly press down top button of piston shaft as you decorate.

**Cookie recipe (Makes 6 dozen cookies):**  
1 1/2 cups butter or margarine  
1 cup granulated sugar  
1 Egg  
2 tablespoons milk  
1 tablespoon vanilla  
1/2 teaspoon almond extract  
4 cups all-purpose flour  
1 teaspoon baking powder

Preheat oven to 400°F. Thoroughly cream butter and sugar. Add, egg, milk, vanilla and almond extract; beat well. Stir together flour and baking powder; gradually add to creamed mixture, mixing to make a smooth dough. Do not chill. Place dough into cookie press and press cookies onto ungreased cookie sheet. Bake at 400°C for 6 to 8 minutes; remove cookie from sheet; cool on rack.

**PT**  
Presionar o elemento de metal (na extremidade da parte cilíndrica do pistola repostaria) ao mesmo tempo que se puxado o espigão. Desenroscar a base inferior da pistola pastelaria para introduzir a boquilha pretendida. Introduzir a boquilha pretendida dentro de anel e voltar a torção a base a do pistola repostaria. Pressione o gatilho até que a boquilha de atingir o fundo. Uma vez que a massa começa a sair colocá-la na bandeja e repetir a operação. Para usar a pistola repostaria com coisas frias siga os mesmos passos 1-3. Para fora a massa fria, pressionar o elemento metálico e empurrar com suavemente a espigão para dentro.

**Receta do biscoitos (Para 6 dúzias de biscoitos):**  
1 1/2 xícaras de manteiga ou margarina  
1 xícara de açúcar granulado  
1 ovo  
2 colheres de sopa de leite  
1 colher de chá de baunilha  
1/2 colher de chá de extrato de amêndoa  
4 xícaras de farinha de pastelaria  
1 colher de chá de fermento em pó

Pré-aqueça o forno a 200°C. Misture bem a manteiga eo açúcar. Adicione os ovos, leite, baunilha e de extrato de amêndoa, bata bem. Misture a farinha e fermento, gradualmente adicione a massa cremosa, misture até obter uma pasta lisa. Não deixe que a massa é arrefecer o excesso. Coloque a massa no interior do pistola repostaria e pressione a pistola, colocando biscoitos em uma assadeira untada. Assar a 200°C durante 6-8 min.; remover os biscoitos do tabuleiro e enfrielas na cremalheira de fio.

Ref.: 68989



**Lacor**



**Juego pistola repostaría**

Pistolet pour pâtisserie  
Pistole für Tüllensätze  
Cookie press cum icing ser  
Jogo de pistola pastelaria

**7** Boquillas  
Nozzles

**13** Discos formas  
Discs forms

**250** ml

**Inox 18/10**  
Inoxidable 18/10  
St-steel 18/10

Lacor Menaje Profesional S.L.  
Bº San Jaan, s/n - Apdo. 18  
20570 Bergara (Gipuzkoa) - Spain  
comercial@lacor.es • www.lacor.es  
Grupo Marcas Larrañaga y Cia.

Este artículo está garantizado durante 24 meses contra defecto de fabricación. Cet article est garanti pour une période de 24 mois contre tout défaut de fabrication. Diese Artikel ist garantiert für 24 Monate gegen alle verarbeitungsfehler. This item is guaranteed for 24 months if there is any workmanship defect. Este item é garantido por 24 meses, se houver algum defeito na fabricação.