



Шприц кондитерский превосходный инструмент, который облегчает и ускоряет процесс выпечки бисквитов, печенья, пряников и т. д. Дозатор позволяет создать печенье самых разных размеров - от большого до маленького. Лёгок и прост в использовании. В комплекте поставляются 20 насадок, которые способны удовлетворить даже самый взыскательный вкус. Инструкция с рецептами прилагается.

Состав используемого теста для изготовления печенья может быть от тугого до кремообразного, а для избежания прилипания тесто не должно быть слишком жидким. При изготовлении печенья из слишком тугого теста, для отделения заготовок от пистолета может потребоваться помощь рук.

Для того чтобы получить печенье из кондитерского шприца-пистолета, необходимо:

- 1 - поместить заранее подготовленное тесто в шприц
- 2 - установить насадку желаемой формы
- 3 - привести пресс в рабочее состояние, повернув стержень
- 4 - выдавить немного теста перед началом работы
- 5 - нажимая рычаг, разместить заготовки печенья на противень (бумагу для выпечки или силиконовый коврик)
- 6 - при желании получить другую форму печенья - сменить насадку на пистолете
- 7 - смазать и украсить заготовки, например, каплей варенья
- 8 - отправить в духовку и выпекать до готовности

**Основной рецепт теста для печенья:** - 500 г муки из мягкой пшеницы,

- 250 г сахара,
- 250 г сливочного масла или маргарина,
- 1 щепотка соли,
- 1 кофейная чашка молока,
- 2 чайных ложки какао (по вкусу),
- 3 яичных желтка.

**Второй рецепт теста для печенья:** - 250 г муки из мягкой пшеницы,

- 250 г кукурузной желтой муки,
- 80 г сахара,
- 160 г сливочного масла или маргарина,
- 1 щепотка соли,
- 1 кофейная чашка молока,
- 4 яичных желтка.

Высыпать в миску муку, смешать её с сахаром и щепоткой соли. В центр смеси разбить яичные желтки и замесить тесто вилкой. Добавить сливочное масло, предварительно растопленное на пару и вымесить тесто руками до тех пор, пока оно не станет эластичным и однородным.