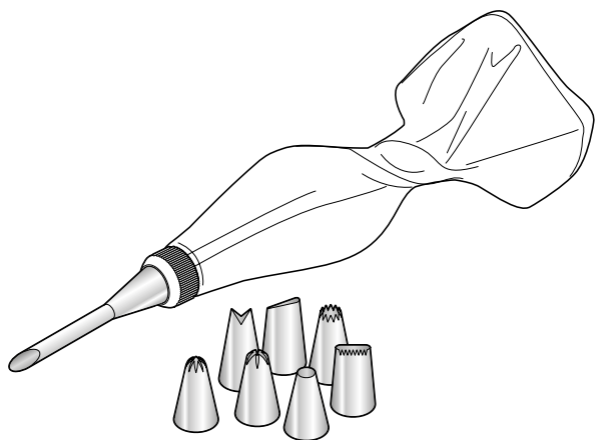


Tchibo

Set de douilles



fr **Mode d'emploi**

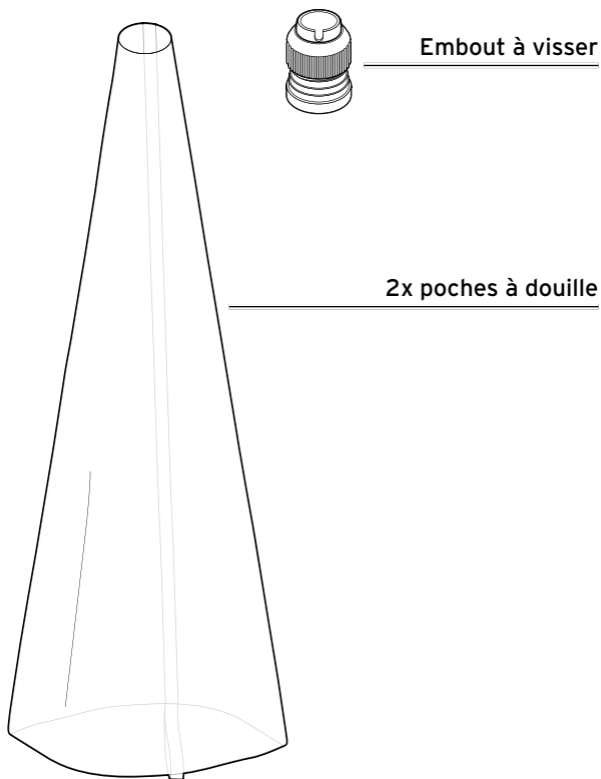
Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143657FV02X00XV · 2024-11

Remarques importantes

- Grâce à l'embout à visser, vous pouvez changer facilement et rapidement de douilles pendant la décoration.
- La douille de remplissage est pointue et les autres douilles peuvent être très coupantes. Tenez-les hors de portée des enfants en bas âge et manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage. Risque de blessure!
- Pour que les ornements soient parfaitement formés, la préparation (p. ex. la crème au beurre) doit être **suffisamment ferme, mais rester onctueuse**. Si nécessaire, refroidissez la préparation encore un peu avant de l'utiliser avec la poche à douille, ou entre deux utilisations.
- Les poches à douille ne conviennent pas à des préparations chauffées ou brûlantes (p. ex. chocolat fondu)
- Laissez refroidir les pâtisseries avant de les décorer et sortez-les de leur moule.
- Avant la première utilisation et tout de suite après chaque utilisation suivante, lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Les douilles, l'embout à visser et les poches peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne les placez pas directement au-dessus des résistances. La boîte de rangement ne va pas au lave-vaisselle.

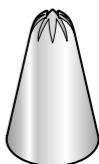
Vous trouverez aussi des conseils utiles, des suggestions et recettes pour décorer des gâteaux, réaliser des fleurs en sucre, etc. sur internet.

Vue générale (contenu de la livraison)

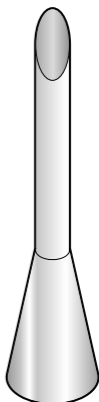
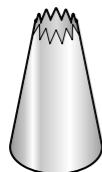


Ne figure pas sur l'illustration:
Boîte de rangement

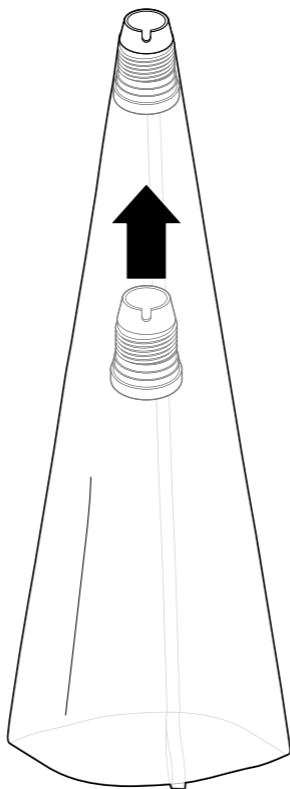
Douilles et modèles



**Douille de
remplissage**



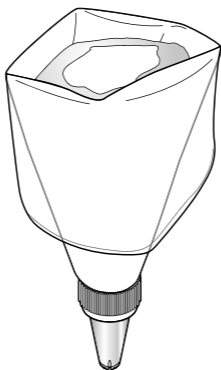
Mettre la douille en place



Utilisation

Douilles

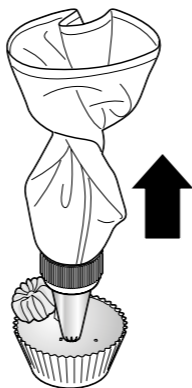
1. Mettre en place la douille souhaitée.



2. Remplir la poche à douille.



3. Tordre la partie supérieure de la poche à douille.



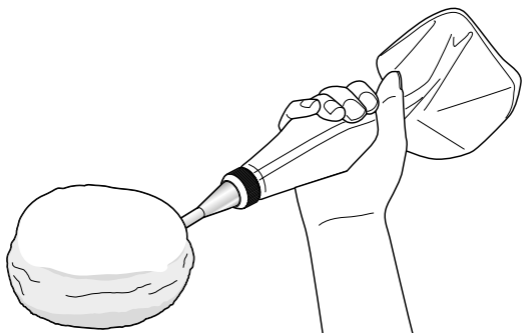
Pour un effet moucheté, appliquer fermement la douille sur la surface, presser lentement la préparation vers le bas et tirer simultanément la douille lentement vers le haut. À la fin, retirer brusquement la douille pour détacher la douille de la crème.

Pour réaliser des ornements, déplacer la douille p. ex. en serpentant ou en dessinant des courbes.

Douille de remplissage

La douille de remplissage est particulièrement adaptée pour les pâtisseries aérées comme les beignets.

1. Mettre en place la douille de remplissage.
2. Remplir la poche à douille comme indiqué et la tordre.



3. Piquer la douille de remplissage dans la pâtisserie de sorte que la pointe se trouve le plus possible au centre.
4. Injecter la préparation dans la pâtisserie. Dosage au feeling.

Remarque

Manier les douilles demande un certain entraînement. Vous pourrez trouver des tutoriels et conseils pratiques sur Internet.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Référence: 695 304

www.fr.tchibo.ch/notices

