



HOW TO USE

TRASFERELLO PER PAN DI SPAGNA E FROLLA

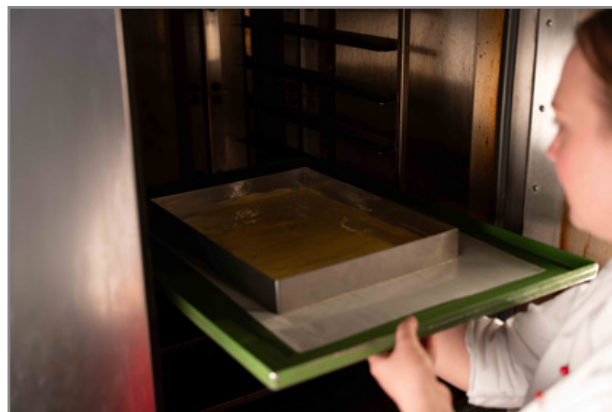
Transfer Sheet for Sponge Cake and
Shortcrust Pastry

Italiano	02
English	04
Français	06
Deutsch	08

Español	10
Português	12
Polski	14

MODALITÀ D'USO

1. Ritagliare il trasferello nella forma desiderata e posizionarlo (stampa verso l'alto) su teglia o tortiera fredda.
2. Versare l'impasto crudo sul trasferello. Sbattere leggermente la teglia per eliminare eventuali bolle d'aria.
3. Cuocere l'impasto secondo ricetta.



4. Raffreddare in abbattitore negativo per 30 minuti.
5. Verificare il trasferimento della stampa; se incompleto, raffreddare altri 30 minuti.



6. Posizionare il prodotto congelato con la stampa verso l'alto e rimuovere delicatamente la carta forno.

**CONSERVAZIONE**

In caso di conservazione, coprire la parte stampata con carta da forno.

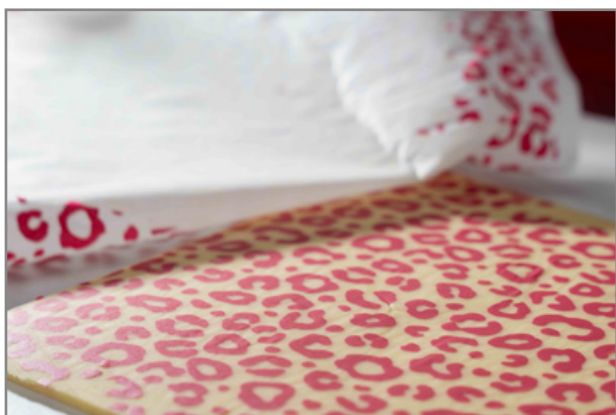
È possibile utilizzare il Trasferello su prodotti dolci o salati

MODALITÀ D'USO

1. Ritagliare il trasferello nella forma desiderata e posizionarlo (stampa verso l'alto) su teglia o tortiera fredda.
2. Stendere la frolla cruda sulla superficie stampata del trasferello con un mattarello.
3. Raffreddare in abbattitore negativo per almeno 30 minuti.



4. Rimuovere delicatamente la carta forno.



5. Tagliare la frolla della forma desiderata



6. Cuocere con la stampa rivolta verso l'alto per un risultato ottimale. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.



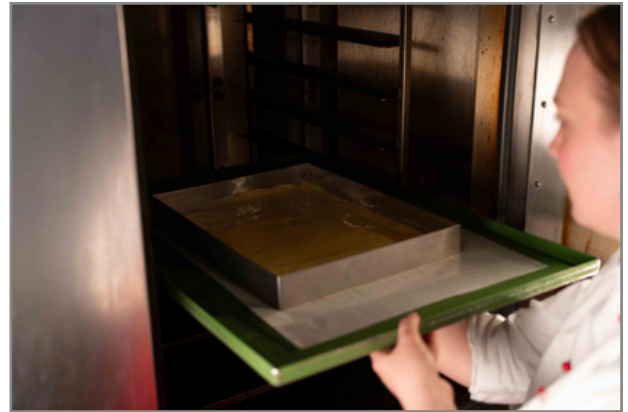
CONSERVAZIONE

In caso di conservazione, coprire la parte stampata con carta da forno.

È possibile utilizzare il Trasferello su prodotti dolci o salati

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Cut the transfer sheet into the desired shape and place it (printed side up) on a cold baking tray or cake mould.
2. Pour the raw batter onto the transfer sheet.
Gently tap the tray to remove any air bubbles.
3. Bake the batter according to the recipe.



4. Cool in a blast chiller at negative temperature for 30 minutes.
5. Check if the print has transferred; if incomplete, chill for another 30 minutes.



6. Place the frozen product with the print facing up and carefully remove the baking paper.



STORAGE

If storing, cover the printed side with baking paper.

You can use the Transfer on sweet or savoury products.

SHORTCRUST PASTRY

INSTRUCTIONS FOR USE

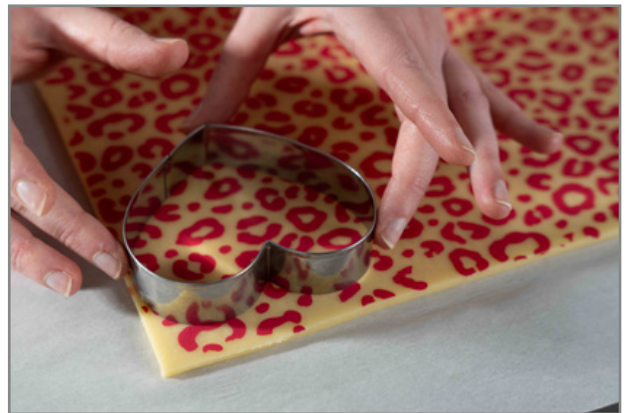
1. Cut the transfer sheet into the desired shape and place it (printed side up) on a cold baking tray or cake mould.
2. Roll out the raw shortcrust pastry over the printed surface of the transfer sheet using a rolling pin.
3. Cool in a blast chiller at negative temperature for at least 30 minutes.



4. Carefully remove the baking paper



5. Cut the shortcrust pastry into the desired shape.



6. Bake with the print facing up for best results. Allow to cool at room temperature.



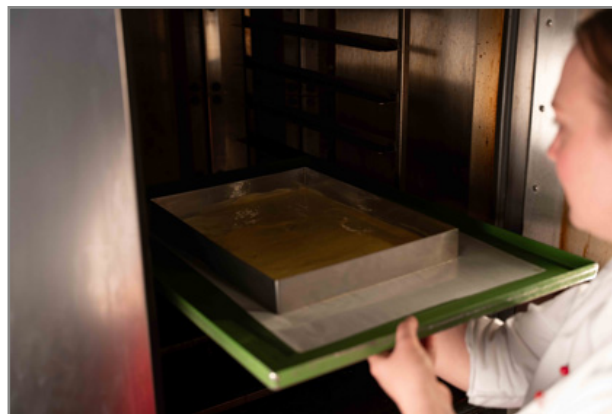
STORAGE

If storing, cover the printed side with baking paper.

You can use the Transfer on sweet or savoury products.

MODE D'EMPLOI

1. Découpez la feuille de transfert à la forme souhaitée et placez-la (côté imprimé vers le haut) sur une plaque à pâtisserie ou un moule à gâteau froid.
2. Versez la pâte crue sur la feuille de transfert. Tapotez doucement la plaque pour éliminer les bulles d'air.
3. Faites cuire la pâte selon la recette.



4. Laissez refroidir dans un refroidisseur rapide à température négative pendant 30 minutes.
5. Vérifiez si l'impression a bien été transférée; si elle est incomplète, laissez refroidir pendant 30 minutes supplémentaires.



6. Placez le produit congelé avec l'impression vers le haut et retirez délicatement le papier sulfurisé.

**CONSERVATION**

Si vous souhaitez conserver le produit, recouvrez le côté imprimé de papier sulfurisé.

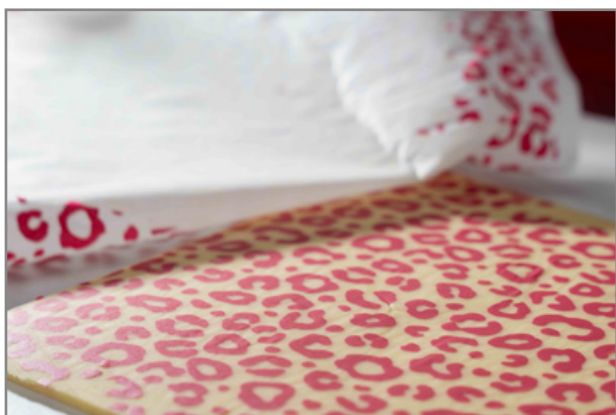
Il est possible d'utiliser le Trasferello sur des produits sucrés ou salés.

MODE D'EMPLOI

1. Découpez la feuille de transfert à la forme souhaitée et placez-la (côté imprimé vers le haut) sur une plaque de cuisson froide ou un moule à gâteau.
2. Étalez la pâte brisée crue sur la surface imprimée de la feuille de transfert à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. Refroidissez dans un refroidisseur rapide à température négative pendant au moins 30 minutes.



4. Retirez délicatement le papier sulfurisé.



5. Découpez la pâte brisée à la forme souhaitée.



6. Pour un résultat optimal, enfournez avec l'impression vers le haut. Laissez refroidir à température ambiante.



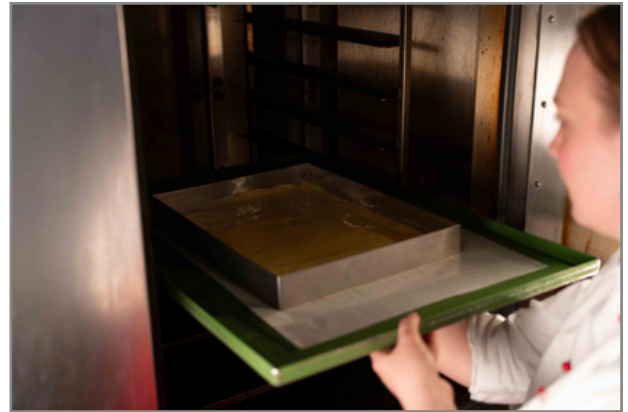
CONSERVATION

Si vous souhaitez conserver le produit, recouvrez le côté imprimé de papier sulfurisé.

Il est possible d'utiliser le Trasferello sur des produits sucrés ou salés.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Das Transferbild in die gewünschte Form zuschneiden und mit der bedruckten Seite nach oben auf ein kaltes Backblech oder in eine kalte Backform legen.
2. Den rohen Teig auf das Transferbild gießen. Das Blech leicht aufklopfen, um eventuell vorhandene Luftblasen zu entfernen.
3. Den Teig gemäß Rezept backen.



4. Für 30 Minuten im Schockfroster (Tiefkühler) abkühlen lassen.
5. Überprüfen, ob das Bild vollständig übertragen wurde; falls nicht, weitere 30 Minuten kühlen.



6. Das gefrorene Produkt mit dem Bild nach oben platzieren und das Backpapier vorsichtig entfernen.



AUFBEWAHRUNG

Bei Aufbewahrung die bedruckte Seite mit Backpapier abdecken.

Der Transferdruck kann sowohl für süße als auch für herzhaft Produkte verwendet werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

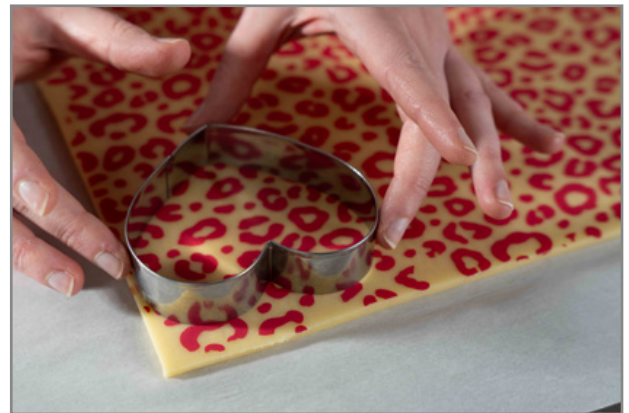
1. Das Transferbild in die gewünschte Form zuschneiden und mit der bedruckten Seite nach oben auf ein kaltes Backblech oder in eine kalte Backform legen.
2. Den rohen Mürbeteig mit einem Nudelholz auf der bedruckten Fläche des Transferbildes ausrollen.
3. Für mindestens 30 Minuten im Schockfroster (Tiefkühler) abkühlen lassen.



4. Das Backpapier vorsichtig entfernen



5. Den Mürbeteig in die gewünschte Form zuschneiden.



6. Mit der bedruckten Seite nach oben backen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.



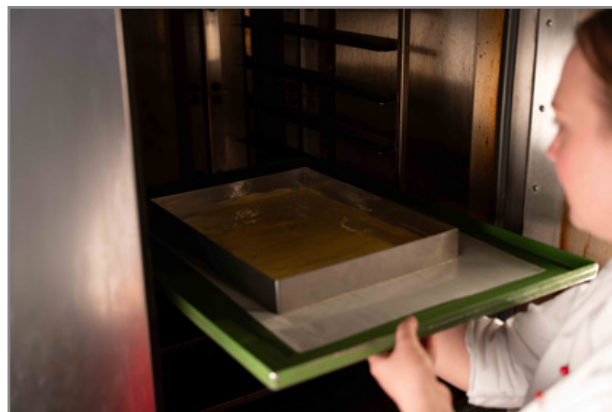
AUFBEWAHRUNG

Bei Aufbewahrung die bedruckte Seite mit Backpapier abdecken.

Der Transferdruck kann sowohl für süße als auch für herzhafte Produkte verwendet werden.

MODO DE EMPLEO

1. Recortar la plantilla con la forma deseada y colocarla (con el estampado hacia arriba) sobre una bandeja o molde frío.
2. Verter la masa cruda sobre la plantilla. Golpear ligeramente la bandeja para eliminar posibles burbujas de aire.
3. Hornear la masa según la receta.



4. Enfriar en el abatidor durante 30 minutos.
5. Comprobar la transferencia de la impresión; si está incompleta, enfriar otros 30 minutos.



6. Colocar el producto congelado con la impresión hacia arriba y retirar con cuidado el papel de horno (véase la foto).



CONSERVACIÓN

En caso de conservación, cubrir la parte impresa con papel de horno.

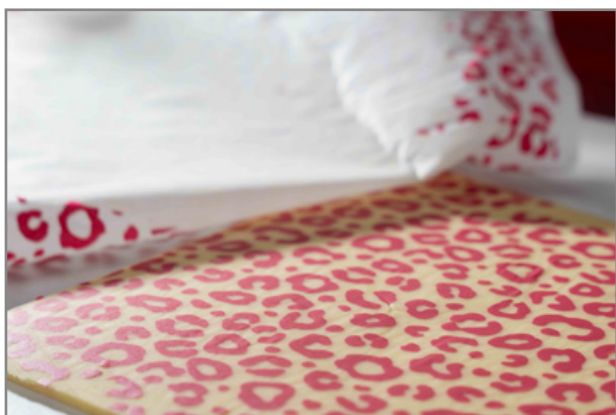
El transfer se puede utilizar en productos dulces o salados.

MODO DE EMPLEO

1. Recortar la plantilla con la forma deseada y colocarla (con el estampado hacia arriba) sobre una bandeja de horno o un molde frío.
2. Extender la masa quebrada cruda sobre la superficie estampada de la plantilla con un rodillo.
3. Enfriar en el abatidor durante al menos 30 minutos.



4. Retirar con cuidado el papel de horno.
5. Cortar la masa con la forma deseada.



6. Hornear con el estampado hacia arriba para obtener un resultado óptimo. Dejar enfriar a temperatura ambiente.



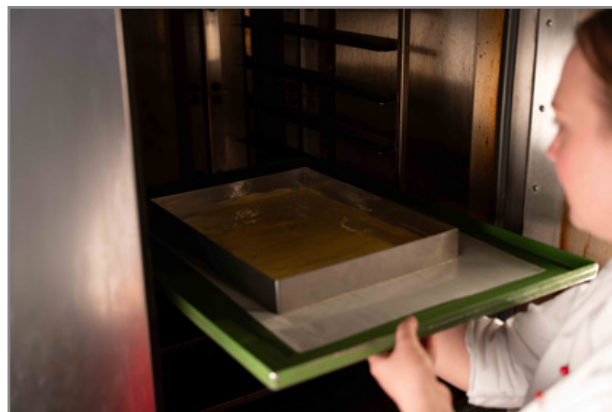
CONSERVACIÓN

En caso de conservación, cubrir la parte impresa con papel de horno.

El transfer se puede utilizar en productos dulces o salados.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Recorte a folha com a forma desejada e coloque-a (com o padrão voltado para cima) sobre uma bandeja ou forma fria.
2. Verter a massa crua sobre o molde. Bater levemente com bandeja para eliminar possíveis bolhas de ar.
3. Cozer a massa de acordo com a receita.



4. Deixe arrefecer no frigorífico por 30 minutos.
5. controlar a transferência da impressão; se estiver incompleta, arrefeça por mais 30 minutos.



6. Coloque o produto congelado com a impressão virada para cima e retire cuidadosamente o papel vegetal (ver foto).



CONSERVAÇÃO

Em caso de conservação, cubra a parte impressa com papel vegetal.

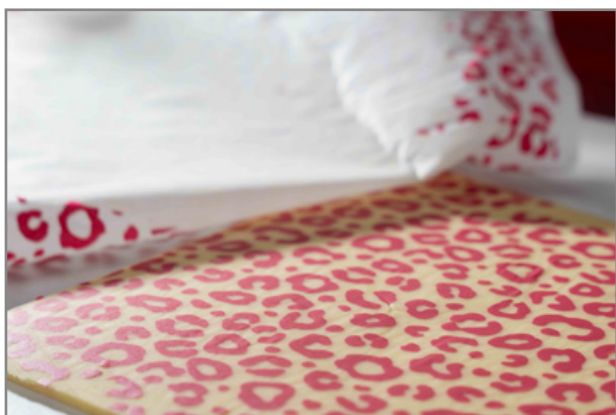
O transfer pode ser utilizado em produtos doces ou salgados.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Recorte a folha com a forma desejada e coloque-a (com o padrão voltado para cima) sobre uma bandeja ou uma forma fria.
2. Estenda a massa crua sobre a superfície estampada da folha com um rolo.
3. Leve ao frigorífico por pelo menos 30 minutos.



4. Retire cuidadosamente o papel vegetal
5. Corte a massa com a forma desejada.



6. Leve ao forno com o padrão virado para cima para obter um resultado ótimo. Deixe arrefecer à temperatura ambiente.



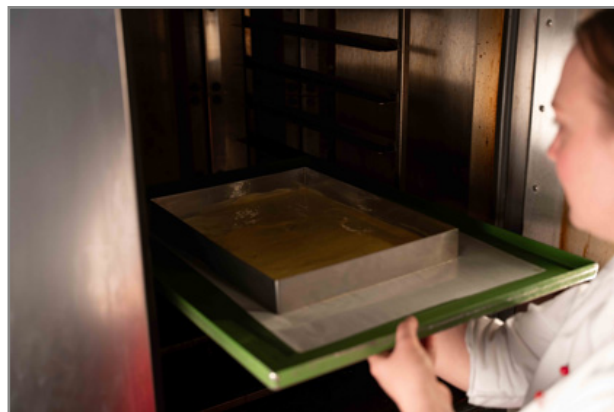
CONSERVAÇÃO

Em caso de conservação, cubra a parte impressa com papel vegetal.

O transfer pode ser utilizado em produtos doces ou salgados.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Wytnij folię w pożądany kształt i umieść ją (zadrukowaną stroną do góry) na zimnej blasze do pieczenia lub foremce do ciasta.
2. Wylej surowe ciasto na folię. Delikatnie postukaj w blachę, aby usunąć pęcherzyki powietrza.
3. Upiecz ciasto zgodnie z przepisem.



4. Schłódź w szokówce w temperaturze ujemnej przez 30 minut.
5. Sprawdź, czy nadruk został przeniesiony; jeśli nie, schłódź przez kolejne 30 minut.



6. Umieść zamrożone ciasto zadrukowaną stroną do góry i ostrożnie zdejmij papier do pieczenia (patrz zdjęcie).



PRZECHOWYWANIE

W przypadku przechowywania przykryj zadrukowaną stronę papierem do pieczenia.

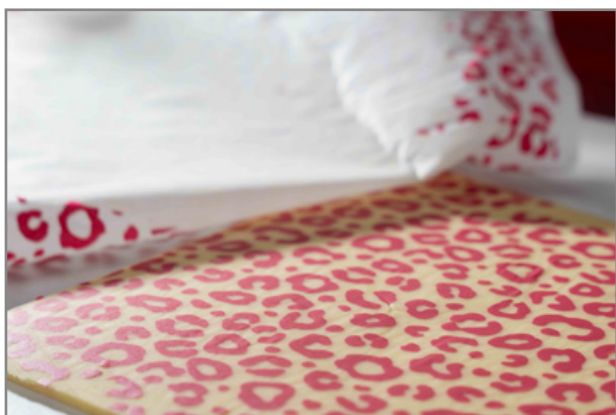
Można używać Trasferello do produktów słodkich lub słonych.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Wytnij folię transferową w pożądany kształt i umieść ją (zadrukowaną stroną do góry) na zimnej blasze do pieczenia lub foremce do ciasta.
2. Rozwałkuj surowe ciasto kruche na zadrukowanej powierzchni folii za pomocą wałka do ciasta.
3. Schłódź w szokówce w temperaturze ujemnej przez co najmniej 30 minut.



4. Ostrożnie zdejmij papier do pieczenia.



5. Wytnij z ciasta kruchego pożądany kształt.



6. Piecz z nadrukiem do góry. Pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.



PRZECHOWYWANIE

W przypadku przechowywania przykryj zadrukowaną stronę papierem do pieczenia.

Można używać Trasferello do produktów słodkich lub słonych.