



COOKIE Master PLUS™

**Cookies, Tarts,
Fillings and More!**

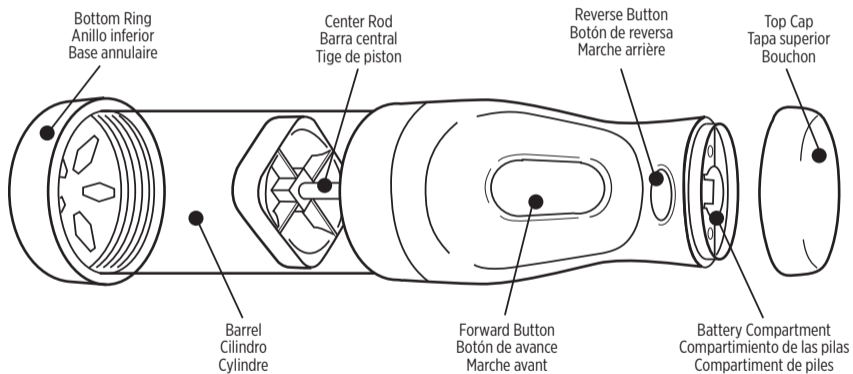
Recipes and Instructions

**Galletas, tartas,
reellenos iy más!**

Recetas e instrucciones

**Biscuits, tartelettes,
garnitures et plus!**

Recettes et instructions



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS:

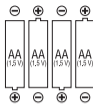
1. Read all instructions before use.
2. Never immerse motor unit in water or any other liquid, or place in dishwasher.
3. Remove all batteries before cleaning and storing.
4. Do not use Cookie Master Plus with damaged batteries, after the appliance has been damaged or has malfunctioned in any way.
5. Never disassemble or attempt to lubricate the motor.
6. Avoid contact with moving parts.
7. For household use only—do not use outdoors.
8. Do not use appliance for any purpose other than its intended use.
9. The use of any attachments or accessories not sold by the manufacturer can cause damage to the appliance.
10. Use of this appliance by or near children should be closely supervised.

Step 1—Before you begin:

- Before the first use, and after each use, remove and hand wash barrel, center rod (rotate rod clockwise to remove), bottom ring, disks and accent tips in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe off motor housing with damp sponge or cloth.

WARNING: NEVER IMMERSE MOTOR HOUSING IN WATER!

- Remove top cap and insert 4 AA (1.5 V) alkaline batteries as indicated. Be sure to insert batteries according to diagram to ensure proper function. Use fresh batteries before starting your baking sessions. Rechargeable batteries can also be used. Remove batteries when not in use.



- To replace top cap, line up mark on cap with arrow on the back of Cookie Master Plus, press down gently and twist cap to the left until it locks into place. Top cap must be replaced correctly for proper battery contact to occur.

Step 2—Prepare press for filling:

- Insert end of center rod into opening in the motor housing and gently turn clockwise until threads engage.
- Gently insert plunger into barrel and attach barrel to top housing.
- Depress top "reverse" button until center rod is retracted completely. You will know rod is retracted when you hear the clicking sound. Note: Barrel must be in place for motorized reverse action.
- Remove bottom ring.

Step 3—To Operate:

- Fill barrel with dough or filling. Use one of our delicious recipes or experiment with your own.
- For best results, the Cookie Master Plus is not recommended for use with refrigerated dough.

- Select desired disk or accent tip and place in groove in bottom ring. Be sure that the disk or accent tip is seated properly.
- Screw bottom ring onto barrel securely. You're ready to begin!
- For cookies and crackers, press large "forward" button to press dough through barrel. For medium-sized cookies and crackers, hold the "forward" button for 2 or 3 seconds, stop and lift press. Holding "forward" button longer will give you larger cookies and crackers; holding "forward" button for less time will yield smaller. You will quickly develop your own rhythm for successful cookie making.
- For best results, do not use with parchment paper.
- For simple decorating details, choose an accent tip and hold "forward" button until desired effect is reached. Lift and repeat as needed.
- When barrel is empty, simply repeat steps 2 and 3.

Step 4–Cleanup:

- When you are finished using your Cookie Master Plus, unscrew bottom ring, barrel and center rod; hand wash in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Also, hand wash disks and tips.
- Wipe off motor housing with damp sponge or cloth. **WARNING: NEVER IMMERSE MOTOR HOUSING IN WATER!**
- Remove all batteries before storing.

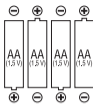
PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Nunca sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido, ni coloque en el lavavajillas.
3. Remueva todas las baterías antes de limpiar y almacenar.
4. No use el Cookie Master Plus con baterías dañadas, después de que el electrodoméstico se haya dañado o haya funcionado mal de alguna forma.
5. Nunca desarme ni intente lubricar el motor.
6. Evite el contacto con partes en movimiento.
7. Sólo para uso doméstico; no use en exteriores.
8. No use el electrodoméstico para ningún uso diferente al que fue diseñado.
9. El uso de cualquier accesorio no vendido por el fabricante puede causar daño al electrodoméstico.
10. El uso de este electrodoméstico por parte de niños o cerca de los mismos debe ser atentamente supervisado.

Paso 1–Antes de comenzar:

- Antes del primer uso y después de cada uso, quite y lave a mano el cilindro, la barra central (gire hacia la derecha para quitarla), el anillo inferior, los discos y las boquillas decoradoras con agua tibia y jabón. Seque bien.
- Limpie el alojamiento del motor con una esponja o paño húmedo.
ADVERTENCIA: ¡NUNCA SUMERJA EL ALOJAMIENTO DEL MOTOR EN AGUA!

- Retire la tapa superior e introduzca 4 baterías alcalinas AA (1,5 V) tal como se indica. Asegúrese de introducir las baterías de acuerdo con el diagrama para asegurar un correcto funcionamiento. Use baterías nuevas antes de comenzar con sus sesiones de horneado. También puede usar baterías recargables. Remueva las baterías cuando no esté en uso.
- Para volver a colocar la tapa superior, alinee la marca de la tapa con la flecha que se encuentra en la parte trasera del Cookie Master Plus, presione suavemente hacia abajo y gire la tapa hacia la izquierda hasta que trabe en su lugar. La tapa superior debe colocarse correctamente para que haya un contacto adecuado con las baterías.



Paso 2–Prepare la prensa para rellenarla:

- Introduzca el extremo de la barra central en la abertura del alojamiento del motor y gire suavemente hacia la derecha hasta que las roscas se enganchen.
- Introduzca suavemente el émbolo en el cilindro y conecte el cilindro a la parte superior del alojamiento.
- Presione el botón superior de "reverse" (reverso) hasta que la barra central se retraiga completamente. Sabrá que la barra quedó retraída cuando escuche el sonido de un clic. Nota: el cilindro debe estar colocado para activar el motor en reverso.
- Quite el anillo inferior.

Paso 3–Para operar:

- Llene el cilindro con masa o relleno. Use una de nuestras deliciosas recetas o experimente con la suya. Para obtener mejores resultados, no se recomienda el uso de masa refrigerada con el Cookie Master Plus.

- Seleccione el disco o boquilla decoradora que desee y colóquela en la ranura del anillo inferior. Asegúrese de que el disco o la boquilla decoradora estén bien colocados.
- Enrosque el anillo inferior al cilindro de forma segura. ¡Está listo para comenzar!
- Para galletas dulces y saladas, presione el botón grande de «avanzar» para hacer pasar la masa a través del cilindro. Para galletas dulces y saladas de tamaño mediano, sostenga el botón de «avanzar» durante 2 ó 3 segundos, deténgase y deje de presionar. Si mantiene más tiempo apretado el botón de «avanzar» obtendrá galletas más grandes; si lo mantiene apretado por menos tiempo obtendrá galletas más pequeñas. Rápidamente encontrará su propio ritmo para hacer galletas con éxito.
- Para obtener mejores resultados, no use con papel pergamino.
- Para detalles de decoración simples, elija una boquilla decoradora y presione el botón de "forward" (avanzar) hasta lograr el efecto deseado. Levante y repita según sea necesario.
- Cuando el cilindro esté vacío, simplemente repita los pasos 2 y 3.

Paso 4–Limpieza:

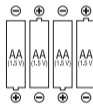
- Cuando termine de usar su Cookie Master Plus, desenrosque el anillo inferior, el cilindro y la barra central; lave a mano en agua tibia con jabón. Seque bien. También lave a mano los discos y las boquillas.
 - Limpie el alojamiento del motor con una esponja o paño húmedo.
- ADVERTENCIA: ¡NUNCA SUMERJA EL ALOJAMIENTO DEL MOTOR EN AGUA!**
- Retire todas las baterías antes de almacenar.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la presse Cookie Master^{MC} Plus.
2. N'immergez jamais le moteur de la presse dans l'eau ou dans un autre liquide, et ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
3. Retirez toutes les piles avant de nettoyer la presse et de la ranger.
4. N'utilisez pas la presse si elle a été endommagée ou qu'elle fonctionne mal, ou que les piles sont endommagées.
5. Ne démontez jamais le moteur et n'essayez jamais de le graisser.
6. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
7. Pour usage domestique seulement. N'utilisez pas la presse à l'extérieur.
8. Utilisez la presse uniquement aux fins pour lesquelles elle a été conçue.
9. L'emploi d'accessoires ou d'éléments rapportés qui ne sont pas vendus par le fabricant risque d'endommager la presse.
10. Lorsque la presse est utilisée par des enfants ou à proximité d'enfants, surveillez-les étroitement.

Étape 1-Avant de commencer :

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation par la suite, retirez le cylindre, la tige (tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre), la base annulaire vissable, les disques et les douilles, et lavez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Essayez-les parfaitement.
- Essuyez le carter de moteur avec un linge ou une éponge humide. **MISE EN GARDE : N'IMMERGEZ JAMAIS LE CARTER DE MOTEUR DANS L'EAU!**
- Retirez le bouchon et insérez 4 piles alcaline AA (1,5 V) (ou des piles rechargeables), comme montré. Prenez soin d'insérer les piles selon le diagramme pour assurer le bon fonctionnement. Utilisez des piles neuves au début de votre séance de préparation culinaire. Retirez les piles quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Pour reposer le bouchon, alignez la flèche sur le bouchon avec celle qui se trouve du côté droit au dos de l'appareil, pesez légèrement sur le bouchon tout en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il se bloque en position. Notez que le bouchon doit être bien fermé pour que le contact se fasse avec les piles.



Étape 2–Pour remplir l'appareil :

- Insérez l'extrémité de la tige dans l'ouverture du carter du moteur et tournez-la doucement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le filet s'engage.
- Insérez délicatement le piston dans le cylindre et fixez le cylindre au haut du boîtier.
- Appuyez sur le bouton du haut (marche arrière) pour faire rentrer la tige : lorsqu'elle sera bien rentrée, un déclic se fera entendre. Nota : Le cylindre doit être en position pour que la marche arrière motorisée fonctionne.
- Retirez la base annulaire vissable.

Étape 3–Pour utiliser l'appareil :

- Remplissez le cylindre de pâte ou de garniture. Vous pouvez essayer l'une de nos délicieuses recettes ou utiliser la vôtre, mais notez qu'il n'est pas recommandé d'utiliser de la pâte réfrigérée avec la presse à biscuits Cookie Master Plus.
- Choisissez la douille ou le disque voulu et posez-le de sorte qu'il repose bien dans la rainure de la base annulaire.
- Vissez la base annulaire sur le cylindre...et le tour est joué!
- Pour extruder la pâte à biscuits ou à craquelins, appuyez sur le gros bouton (marche avant). Pour faire des biscuits ou des craquelins de taille moyenne, maintenez le bouton abaissé pendant 2 ou 3 secondes, arrêtez et relevez la presse. La taille des biscuits est proportionnelle à la durée de pression sur le bouton. Vous vous ferez rapidement la main à la pression à exercer pour la taille de vos biscuits.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utilisez pas de papier parchemin.
- Pour faire des garnitures simples : Choisissez une douille et appuyez sur le gros bouton (marche avant) jusqu'à ce que vous ayez obtenu l'effet désiré. Relevez et répétez, au besoin.
- Lorsque le cylindre est vide, répétez les étapes 2 et 3.

Étape 4–Nettoyage :

- Lorsque vous avez terminé, dévissez la base annulaire, le cylindre et la tige du piston, et lavez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Essayez-les parfaitement. Lavez aussi les disques et les douilles à la main.
- Essuyez le carter du moteur avec un linge ou une éponge humide. **MISE EN GARDE : N'IMMERGEZ JAMAIS LE CARTER DU MOTEUR DANS L'EAU!**
- Retirez toutes les piles avant de ranger l'appareil.

Classic Spritz Cookies

3½ cups all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
1½ cups (3 sticks) butter, softened
1 cup granulated sugar
1 egg
2 tablespoons milk
1 teaspoon Wilton Pure Vanilla Extract
½ teaspoon Wilton Imitation Clear Almond Extract

Preheat oven to 350°F. In medium bowl, combine flour and baking powder. In large bowl, beat butter and sugar with electric mixer until light and fluffy. Add egg, milk and extracts. Add flour mixture; mix well. Shape into small logs and place in Cookie Master Plus. Using desired disk, press cookies onto ungreased cookie sheet.

Bake 10-12 minutes or until edges are light golden brown. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes 7-8 dozen cookies.

Orange Spritz Cookies: Substitute orange juice for milk in basic recipe. Omit almond extract. Add 2 tablespoons grated orange zest and, if desired, ¼ cup finely chopped pecans (optional).

Gingerbread Spritz Cookies: Substitute firmly-packed dark brown sugar for granulated sugar in basic recipe. Omit extracts. Add ½ teaspoon **each** ground allspice, ground cloves, ground cinnamon and ground ginger.

Potato Chip Spritz Cookies: Reduce flour in basic recipe to 2⅔ cups; combine with 1½ cups finely crushed potato chips. Reduce granulated sugar to ¾ cup. Omit almond extract.

Cream Cheese Spritz Cookies: Substitute 6 ounces (¾ of an 8-oz. package) cream cheese, softened, for ½ cup (1 stick) butter in basic recipe. Increase granulated sugar to 1¼ cups. Omit almond extract. Add 2 teaspoons lemon zest.

Chocolate Spritz Cookies

2½ cups all-purpose flour

⅔ cup cocoa

½ teaspoon baking soda

¼ teaspoon salt

1¼ cups (2½ sticks) butter, softened

1 cup granulated sugar

⅔ cup firmly-packed brown sugar

2 eggs

1 teaspoon Wilton Pure Vanilla Extract

Preheat oven to 375°F. In medium bowl, combine flour, cocoa, baking soda and salt. In large bowl, beat butter and sugars at medium high speed until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add vanilla. Add flour mixture one cup at a time; beat well. Fill cookie press with dough and fit with desired disks; press cookies onto ungreased cookie sheet.

Bake 10-12 minutes or until edges are slightly browned. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes 5 dozen cookies.

Peanut Butter Spritz Cookies

½ cup vegetable shortening

½ cup peanut butter

½ cup granulated sugar

½ cup firmly-packed brown sugar

1 egg

½ teaspoon Wilton Pure Vanilla Extract

1½ cups all-purpose flour

Preheat oven to 375°F. In large bowl, beat shortening and peanut butter until light and fluffy. Gradually add sugars; mix well. Add egg, beating until smooth. Add vanilla and flour; mix until combined. Place dough into Cookie Master and using desired disks press cookies onto ungreased cookie sheet.

Bake 6-8 minutes or until lightly browned around the edges. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes about 3 dozen cookies.

Lemon Poppy Seed Spritz Cookies

2¾ cups all-purpose flour
¼ teaspoon salt
1 cup (2 sticks) butter, softened
4 ounces (½ – 8 oz. pkg.) cream cheese, softened
1 cup granulated sugar
1 egg yolk
1 teaspoon Wilton Pure Vanilla Extract
¾ teaspoon Wilton Pure Lemon Extract
1½ teaspoons grated lemon zest
1 teaspoon poppy seeds

Gingerbread Spritz Cookies

3 cups all-purpose flour
½ teaspoon salt
½ teaspoon ground allspice
½ teaspoon ground cloves
½ teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon ground ginger
1 cup (2 sticks) butter, softened
¾ cup firmly-packed dark brown sugar
1 egg

Preheat oven 350°F. In medium bowl, combine flour and salt. In large bowl, beat butter and cream cheese together with electric mixer until light and fluffy. Add sugar; mix well. Add egg yolk, extracts, lemon zest and poppy seeds; mix well. Gradually add flour mixture; mix until combined. Shape dough into small logs and place in Cookie Master. Press cookies using desired shape onto ungreased cookie sheet.

Bake 12-15 minutes or until light golden brown. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes 4 dozen cookies.

Preheat oven to 375°F. In medium bowl, combine flour, salt, allspice, cloves, cinnamon and ginger. In large bowl, beat butter and sugar until light and fluffy. Add egg; mix well. Add flour mixture; mix until dough is smooth and just combined. Place dough in Cookie Master and press in desired shapes onto ungreased cookie sheet.

Bake 8-10 minutes or until edges turn slightly brown. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes about 6 dozen cookies.

Pineapple Coconut Spritz Cookies

3¼ cups all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
1½ cups (3 sticks) butter, softened
1 cup granulated sugar
1 egg
¾ cup shredded coconut, finely chopped
1 teaspoon pure vanilla extract
½ teaspoon pineapple extract

Fresh Orange Spritz Cookies

2¼ cups all-purpose flour
1 tablespoon finely chopped orange zest
¼ cup finely chopped pecans (optional)
1 cup (2 sticks) butter, softened
1 cup granulated sugar
1 egg yolk
2 tablespoons orange juice

Preheat oven to 375°F. In large bowl, combine flour and baking powder. In large bowl, beat butter and sugar with electric mixer until light and fluffy. Add egg, coconut and extracts; mix well. Add flour mixture to butter mixture; mix just until combined. Place dough in Cookie Master and with desired disk press cookies onto ungreased cookie sheet.

Bake 10-12 minutes or until edges are lightly browned. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes about 6 dozen cookies.

Preheat oven to 350°F. In large bowl, combine flour, orange zest and, if desired, pecans. In large bowl, beat butter and sugar until light and fluffy. Add egg and orange juice; mix well. Add flour mixture; mix just until combined. Dough should be soft but not sticky. Place dough into Cookie Master and press cookies onto ungreased cookie sheet.

Bake 10-12 minutes or until edges are lightly browned. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes about 5 dozen cookies.

Cinnamon Apple Butter Spritz Cookies

2½ cups all-purpose flour
¾ teaspoon ground cinnamon
½ cup apple butter
½ cup (1 stick) butter, softened
1 cup granulated sugar
1 egg yolk
1 teaspoon Wilton Pure Vanilla Extract

Cream Cheese Spritz Cookies

2½ cups all-purpose flour
½ teaspoon salt
1 cup (2 sticks) butter, softened
4 ounces (½ – 8 oz. pkg.) cream cheese, softened
1 cup granulated sugar
1 egg yolk
1 teaspoon Wilton Pure Vanilla Extract
1 teaspoon grated lemon zest

Preheat oven 350°F. In medium bowl, combine flour and cinnamon. In large bowl beat apple butter, butter and sugar together until light and fluffy. Add egg and vanilla; mix well. Add flour mixture; mix just until blended. Roll dough into logs and fill Cookie Master Plus. Using desired disk shapes, press cookies onto ungreased cookie sheet.

Bake 10-12 minutes or until light golden brown. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes about 3 dozen cookies.

Preheat oven to 350°F. In medium bowl, combine flour and salt. In large bowl, beat butter and cream cheese together with electric mixer. Add sugar; beat until light and fluffy. Add egg yolk, vanilla and lemon zest; mix well. Gradually add flour mixture. Shape dough into logs and place in cookie press. Press cookies onto ungreased cookie sheet.

Bake 12-15 minutes or until edges are light golden brown. Cool 2 minutes on cookie sheet; remove to cooling grid and cool completely.

Makes about 4 dozen cookies.

Sandwich Cookies w/ Chocolate Caramel Filling

Chocolate Caramel Filling

2 cups semi-sweet chocolate chips
¾ cup evaporated milk (not condensed)
½ cup caramel sauce
Confectioners' sugar

This filling tastes great with our Classic, Chocolate, Peanut Butter, Gingerbread or Cream Cheese Spritz recipes in this booklet. Place chocolate chips, evaporated milk and caramel sauce in medium saucepan. Heat over medium heat, stirring constantly until chocolate is completely melted. Cool and refrigerate until firm, several hours or overnight.

Fill Cookie Master Plus with chocolate filling and with round tip squeeze a small amount of filling onto bottom half of cookie (smooth side up). Top with other half (ridge side up). If desired chill before serving. Sprinkle with confectioners' sugar.

Yield: 2 cups

Cream Puffs With Pastry Cream

Cream Puff Paste

1 cup water
6 tablespoons (¾ stick) butter
¼ teaspoon salt
1 cup all-purpose flour
4 eggs

Preheat oven to 400°F. Lightly spray cookie sheet with vegetable pan spray or line with parchment paper. Place water, butter and salt in medium saucepan; bring to a boil. Lower the heat, add the flour all at once. Continue to cook, stirring constantly until the mixture leaves the sides of the pan and forms a ball. Remove from heat; add eggs one at a time, making sure each egg is well blended before adding the next.

Fill Cookie Master Plus with puff paste and attach star tip. For round cream puffs: Hold Cookie Master Plus straight and squeeze dough onto prepared cookie sheet. Allow at least 2 inches in between for spreading.

Bake 15-20 minutes or until puffed and golden brown. Turn off oven and leave puffs in closed oven for 10 minutes. Cool completely before filling. Fill as close to serving time as possible to prevent puffs from getting soggy.

Makes about 10-12 large or 2 dozen mini cream puffs.

Pastry Cream Filling

1½ cups milk

1 teaspoon Wilton Pure Vanilla Extract

⅓ cup granulated sugar

2 tablespoons all-purpose flour

2 tablespoons cornstarch

4 large egg yolks

In medium saucepan heat milk and bring to a simmer.

Meanwhile, in large bowl, combine sugar, flour, cornstarch and egg yolks. Beat on high speed with electric mixer until thick and pale yellow, about 2 minutes. Gradually pour about ⅓ of the hot milk into the egg mixture, stirring to combine. Scrape the egg mixture back into the pan and cook, whisking constantly, scraping the bottom and corners of the pan to prevent scorching, over low to medium heat until the custard is thickened and begins to bubble. Continue to cook, whisking 45-60 seconds. Using a clean spatula, scrape the custard into a clean bowl; add 1 teaspoon vanilla extract. Cover the surface of the custard with waxed or parchment paper to prevent skin from forming. Let cool; refrigerate before using. Will keep refrigerated up to 2 days.

Makes about 2 cups.

To fill cream puffs: Place pastry cream in Cookie Master Plus and attach Bismarck or star tip. Insert tip into bottom of cream puff and squeeze a small amount of filling into puff. Alternately, split puffs horizontally in half and fill bottom, replace top.

Galletas spritz clásicas

- 3½ tazas (420 g) de harina de uso universal
- 1 cucharadita (5 mL) de polvo para hornear
- 1½ tazas [360 mL (3 barras)] de mantequilla ablandada
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 huevo
- 2 cucharadas (30 mL) de leche
- 1 cucharadita (5 mL) de extracto de vainilla pura de Wilton
- ½ cucharadita (2,5 mL) de imitación de extracto de almendras de Wilton

Pre caliente el horno a 350°F (176°C). En un tazón mediano, combine la harina y el polvo para hornear. En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar, con batidora eléctrica, hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa. Agregue los huevos, la leche y los extractos. Agregue la mezcla de harina; mezcle bien. Dé forma de tronquitos y coloque en el Cookie Master Plus. Usando el disco deseado, presione para hacer las galletas en una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 10 a 12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; quite de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde de 7 a 8 docenas de galletas.

Galletas spritz de naranja Sustituya por jugo de naranja la leche de la receta básica. Omita el extracto de almendras. Agregue 30 mL de cáscara de naranja rallada y, si lo desea, 60 ml de pacanas picadas finas (opcional).

Galletas spritz de jengibre Sustituya por azúcar moreno compactada la azúcar granulada de la receta básica. Omita los extractos. Agregue 2,5 mL de cada uno de las siguientes: mezcla de especias molidas, clavo de olor molido, canela molida y jengibre molido.

Galletas spritz con papas chips: Reduzca la harina de la receta básica a 320 g; combine con 350 g de papas chips picadas finas. Reduzca la azúcar granulada a 150 g. Omita el extracto de almendras.

Galletas spritz con queso crema Sustituya por 170 g (¾ de un paquete de 227 g) de queso crema, ablandado, 120 g (1 barra) de mantequilla de la receta básica. Aumente la cantidad de azúcar granulada a 250 g. Omita el extracto de almendras. Agregue 10 ml de ralladura de limón.

Spritz de chocolate

- 2½ tazas (300 g) de harina de uso universal
- ⅔ tazas (74 g) de cacao
- ½ cucharadita (2,55 mL) de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita (1,25 mL) de sal
- 1¼ tazas (300 g) de mantequilla, ablandada
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- ⅔ tazas (120 g) de azúcar moreno compactada
- 2 huevos
- 1 cucharadita (5 mL) de extracto de vainilla pura de Wilton

Galletas spritz de mantequilla de maní

- ½ taza (95 g) de manteca vegetal
- ½ taza (120 mL) de mantequilla de maní
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada
- ½ taza (90 g) de azúcar morena compactada
- 1 huevo
- ½ cucharadita (2,5 mL) de extracto de vainilla pura de Wilton
- 1½ tazas (180 g) de harina de uso universal

Precaliente el horno a 375°F (190°C). En un recipiente mediano, combine la harina, la cacao, el bicarbonato de sodio y la sal. En un tazón grande, bata la mantequilla y los azúcares a velocidad media - alta, hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Agregue la vainilla. Agregue la mezcla de harina, 240 mL por vez; bata bien. Llene la prensa para galletas con masa y coloque los discos deseados; presione las galletas sobre una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 10 a 12 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; retire de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde 5 docenas de galletas.

Precaliente el horno a 375°F (190°C). En un tazón grande, bata la manteca vegetal y la mantequilla de maní hasta que estén suaves y esponjosas. Agregue los azúcares gradualmente; mezcle bien. Agregue el huevo, batiendo hasta que quede homogéneo. Agregue vainilla y harina; mezcle hasta que quede homogéneo. Coloque la masa en el Cookie Master y, con los discos deseados, presione las galletas sobre una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 6 a 8 minutos o hasta que estén ligeramente doradas en los bordes. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; retire de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde alrededor de 3 docenas de galletas.

Galletas spritz de limón y semillas de amapola

2¾ tazas (330 g) de harina uso universal
¼ cucharadita (1,25 mL) de sal
1 taza [240 g (2 barritas)] de mantequilla, ablandada
4 oz [113 g (½ paq. de 227 g)] de queso crema, ablandado
1 taza (200 g) de azúcar granulada
1 yema de huevo
1 cucharadita (5 mL) de extracto de vainilla pura de Wilton
¾ cucharaditas (3,75 mL) de extracto de limón puro de Wilton
1¼ cucharaditas (7,5 mL) de cáscara de limón rallada
1 cucharadita (5 mL) de semillas de amapola

Galletas spritz de jengibre

3 tazas (360 g) de harina de uso universal
½ cucharadita (2,5 mL) de sal
½ cucharadita (2,5 mL) de mezcla de especias molidas
½ cucharadita (2,5 mL) de clavo de olor molido
½ cucharadita (2,5 mL) de canela molida
½ cucharadita (2,5 mL) de jengibre molido
1 taza [240 g (2 barritas)] de mantequilla, ablandada
¾ taza (120 g) de azúcar morena compactada
1 huevo

Precalente el horno a 350°F (176°C). En un tazón mediano, combine la harina y la sal. En un tazón grande, bata la mantequilla y el queso crema con una batidora eléctrica hasta que la mezcla quede suave y esponjosa. Agregue el azúcar; mezcle bien. Agregue la yema de huevo, los extractos, la cáscara de limón rallada y las semillas de amapola; mezcle bien. Agregue gradualmente la mezcla de harina; mezcle hasta que esté homogénea. Dé forma de tronquitos a la masa y coloque en el Cookie Master. Presione para hacer las galletas, usando las formas deseadas, sobre una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 12 a 15 minutos o hasta que estén apenas doradas. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; retire de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde 4 docenas de galletas.

Precalente el horno a 375°F (190°C). En un recipiente mediano, combine la harina, la sal, la mezcla de especias, el clavo de olor, la canela y el jengibre. En un recipiente grande, bata el azúcar con la mantequilla hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa. Agregue el huevo; mezcle bien. Agregue la mezcla de harina; mezcle hasta que la masa esté suave y homogénea. Coloque la masa dentro del Cookie Master y presione las galletas, de las formas deseadas, sobre una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 8 a 10 minutos o hasta que los bordes comiencen a dorarse. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; retire de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde alrededor de 6 docena de galletas.

Galletas spritz de coco y piña

- 3/4 tazas (390 g) de harina de uso universal
- 1 cucharadita (5 mL) de polvo para hornear
- 1 1/2 tazas [360 g (3 barritas)] de mantequilla, ablandada
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 huevo
- 3/4 taza (180 mL) de coco rallado, picado fino
- 1 cucharadita (5 mL) de extracto puro de vainilla
- 1/2 cucharadita (2,5 mL) de extracto de piña

Galletas spritz frescas de naranja

- 2 1/4 tazas (270 g) de harina de uso universal
- 1 cucharada (15 mL) de cáscara de naranja rallada finamente picada
- 1/4 taza (60 mL) de pacanas finamente picadas (opcional)
- 1 taza [240 g (2 barritas)] de mantequilla, ablandada
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas (30 mL) de jugo de naranja

Precaliente el horno a 375°F (190°C). En un tazón grande, combine la harina con el polvo para hornear. En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar, con batidora eléctrica, hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa. Agregue el huevo, el coco y los extractos; mezcle bien. Agregue la mezcla de harina a la mezcla de mantequilla; mezcle hasta que todo quede homogéneo. Coloque la masa en el Cookie Master y, con los discos deseados, presione las galletas sobre una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 10 a 12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; retire de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde alrededor de 6 docena de galletas.

Precaliente el horno a 350°F (176°C). En un tazón grande, combine la harina, la cáscara de naranja y, si lo desea, las pacanas. En un tazón grande, bata el azúcar con la mantequilla hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa. Agregue un huevo y jugo de naranja; mezcle bien. Agregue la mezcla de harina; mezcle hasta que se combine todo. La masa debe estar blanda pero no pegajosa. Coloque la masa en el Cookie Master y presione las galletas sobre una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 10 a 12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; retire de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde alrededor de 5 docenas de galletas.

Galletas spritz de mantequilla de manzana y canela

2½ tazas (300 g) de harina de uso universal
¾ cucharadita (3,75 mL) de canela molida
½ taza (120 mL) de mantequilla de manzana
½ taza [120 g (1 barrita)] de mantequilla, ablandada
1 taza (200 g) de azúcar granulada
1 yema de huevo
1 cucharadita (5 mL) de extracto de vainilla pura de Wilton

Galletas spritz con queso crema

2½ tazas (300 g) de harina de uso universal
½ cucharadita (2,5 mL) de sal
1 taza [240 g (2 barritas)] de mantequilla, ablandada
4 oz [113 g (½ paquete de 227 g)] de queso crema, ablandado
1 taza (200) g de azúcar granulada
1 yema de huevo
1 cucharadita (5 mL) de extracto de vainilla pura de Wilton
1 cucharadita (5 mL) de cáscara de limón rallada

Precalente el horno a 350°F (176°C). En un tazón mediano, combine la harina con la canela. En un tazón grande, bata la mantequilla de manzana, la mantequilla y el azúcar juntas, hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Agregue el huevo y la vainilla; mezcle bien. Agregue la mezcla de harina; mezcle hasta que se combine. Extienda la masa formando troncos y llene el Cookie Master Plus. Usando los discos de las formas deseadas, presione para hacer las galletas sobre una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 10 a 12 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; retire de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde alrededor de 3 docenas de galletas.

Precalente el horno a 350°F (176°C). En un tazón mediano, combine la harina y la sal. En un tazón grande, bata la mantequilla y el queso crema con una batidora eléctrica. Agregue el azúcar y bata hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Agregue la yema de huevo, la vainilla, la cáscara de limón rallada y mezcle bien. Agregue gradualmente la mezcla de harina. Dé forma de troncos a la masa y colóquela en la prensa para galletas. Presione para hacer las galletas sobre una plancha para hornear galletas sin engrasar.

Hornee de 12 a 15 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Deje enfriar en la plancha para hornear galletas durante 2 minutos; retire de la rejilla para enfriar y deje que se enfríen completamente.

Rinde alrededor de 4 docenas de galletas.

Sándwich de galletas con relleno de chocolate y caramelo

Relleno de chocolate y caramelo

2 tazas (500 mL) de chispas de chocolate semidulce

$\frac{2}{3}$ tazas (160 mL) de leche evaporada (no condensada)

$\frac{1}{2}$ taza (125 mL) de salsa de caramelo

Bollitos con crema pastelera

Pasta para bollitos de crema

1 taza (250 mL) de agua

6 cucharadas (90 mL) de mantequilla

$\frac{1}{4}$ cucharadita (1,2 mL) de sal

1 taza (250 mL) de harina cernida de uso universal

4 huevos

Este relleno sabe genial con las recetas de las galletas spritz clásicas, de chocolate, de mantequilla de maní, de jengibre o de queso crema que aparecen en este folleto. Coloque las chispas de chocolate, la leche evaporada y la salsa de caramelo en una cacerola mediana. Caliente a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que el chocolate esté completamente derretido. Deje enfriar y coloque en el refrigerador hasta que esté firme, durante varias horas o de un día para el otro. Llene el Cookie Master Plus con relleno de chocolate y con una boquilla redonda coloque una pequeña cantidad de relleno en la mitad inferior de la galleta (con el lado liso hacia arriba). Coloque la otra mitad arriba (con los pliegues hacia arriba). Si lo desea, deje enfriar antes de servir. Rocíe con azúcar glass.

Rinde: 2 tazas

Precaliente el horno a 400°F (204°C). Rocíe levemente la plancha para hornear galletas con aerosol vegetal para moldes o forre con papel pergamino. Veirte el agua, la mantequilla y la sal en una cacerola mediana y caliente hasta hervir. Baje el fuego, agregue la harina toda de una vez. Continúe cocinando, revolviendo constantemente hasta que la mezcla deje los lados de la cacerola y forme una bola. Retire del fuego; agregue los huevos de uno en uno, asegurándose de que cada huevo esté bien mezclado antes de añadir el siguiente. Llene el Cookie Master Plus con la pasta para bollitos y coloque la boquilla de estrella. Para bollitos de crema redondos: sostenga el Cookie Master Plus derecho y presione para colocar la masa sobre la plancha para hornear galletas preparada. Deje por lo menos 5 cm de separación para que crezcan. Hornee de 20 a 25 minutos, o hasta que estén hinchados y dorados. Apague el horno y deje los bollitos en el horno cerrado durante 10 minutos. Rellene tan cerca del momento de servir como sea posible para evitar que los bollitos se humedezcan.

Rinde aproximadamente de 10 a 12 bollitos largos o 2 docenas de bollitos mini.

Relleno de crema pastelera

1½ tazas (330 mL) de leche

1 vaina de vainilla, abierta (opcional)

½ taza (80 mL) de azúcar granulada

2 cucharadas (30 mL) de harina de uso universal

2 cucharadas (30 mL) de fécula de maíz

4 yemas de huevos grandes

En una cacerola mediana combine la leche y la vaina de vainilla y caliente hasta hervir.

Mientras tanto, en un recipiente para mezclar, combine el azúcar, la harina, la fécula de maíz y las yemas de huevo. Bata a velocidad alta hasta que quede espesa y amarillo pálido, aproximadamente 2 minutos.

Retire la vaina de vainilla. Vierta gradualmente aproximadamente ⅓ de la leche caliente en la mezcla de huevos, revolviendo para mezclar. Vuelva a colocar la mezcla de huevos en el molde y cocine, batiendo constantemente, raspando la parte inferior y las esquinas del molde para evitar que se queme, en fuego lento a medio hasta que la crema se espese y comience a burbujear. Continúe cocinando, batiendo de 45 a 60 segundos. Con una espátula limpia, raspe la crema y pásela a un recipiente limpio. Si no usó una vaina de vainilla, agregue ¾ cucharaditas de extracto de vainilla. Cubra la superficie de la crema con papel encerado o pergamino para evitar que se forme una capa dura. Deje enfriar; refrigere antes de usar. Mantenga refrigerado hasta por 2 días.

Rinde alrededor de 2 tazas.

Para rellenar los bollitos de crema: Coloque la crema pastelera en el Cookie Master Plus y coloque la boquilla para rellenar bombas y rosquitas o la boquilla de estrella. Introduzca la boquilla en la parte inferior del bollito de crema y presione para colocar una pequeña cantidad de relleno en el bollito. Como alternativa, corte los bollitos horizontalmente a la mitad, rellene la parte inferior y vuelva a colocar la parte superior.

Biscuits spritz classiques

3½ tasses (875 mL) de farine tout usage

1 cuillère à thé (5 mL) de poudre à pâte

1½ tasse (3 bâtonnets ou 375 mL) de
beurre, ramolli

1 tasse (250 mL) de sucre granulé

1 œuf

2 cuillères à soupe (30 mL) de lait

1 cuillère à thé (5 mL) d'extrait de vanille
pur Wilton

½ cuillère à thé (2 mL) d'essence
artificielle d'amande Wilton

3½ tasses (875 mL) de farine tout usage

1 cuillère à thé (5 mL) de poudre à pâte

Préchauffer le four à 350°F (176°C). Dans un bol de grosseur moyenne, combiner la farine et la poudre à pâte. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'œuf, le lait, la vanille et l'extrait d'amande; bien mélanger. Ajouter le mélange de farine; bien mélanger. Façonner la pâte en petits rouleaux, la mettre dans la presse Cookie Master. Poser le disque voulu et presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne 7 à 8 douzaines de biscuits.

Biscuits spritz à l'orange : Remplacer le lait par du jus d'orange. Omettre l'essence d'amande. Ajouter 2 cuillères à soupe (30 mL) de zeste d'orange râpé et, si on le désire, ¼ tasse (50 mL) de pacanes finement hachées (facultatif).

Biscuits spritz au gingembre : Remplacer le sucre granulé par de la cassonade bien tassée. Omettre la vanille et l'essence d'amande. Ajouter ½ cuillère à thé (2 mL) de chacun : piment de la Jamaïque moulue, clou de girofle moulu, cannelle moulue et gingembre moulu.

Biscuits spritz aux croustilles de pomme de terre : Réduire la quantité de farine à 2⅔ tasses (650 mL); combiner la farine avec 1½ tasse (375 mL) de croustilles de pomme de terre finement broyées. Réduire le sucre granulé à ¾ tasse (175 mL). Omettre l'essence d'amande.

Biscuits spritz au fromage à la crème : Remplacer ½ tasse (1 bâtonnet ou 125 mL) de beurre dans la recette par 6 oz (¾ d'un paquet de 8 oz) de fromage à la crème, ramolli. Augmenter le sucre granulé à 1¼ tasse (300 mL). Omettre l'essence d'amande. Ajouter 2 cuillères à thé (10 mL) de zeste de citron.

Biscuits spritz au chocolat

2½ tasses (625 mL) de farine tout usage

⅔ tasse (120 mL) de cacao

½ cuillère à thé (2 mL) de bicarbonate de soude

¼ cuillère à thé (1 mL) de sel

1¼ tasse (310 mL) de beurre

1 tasse (250 mL) de sucre granulé

⅔ tasse (160 mL) de cassonade, tassée

2 œufs

1 cuillère à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur Wilton

Biscuits spritz au beurre d'arachide

½ tasse (125 mL) de shortening végétal

½ tasse (125 mL) de beurre d'arachide

½ tasse (125 mL) de sucre granulé

½ tasse (125 mL) de cassonade, tassée

1 œuf

½ c. à thé (2 mL) d'extrait de vanille pur Wilton

1½ tasse (375 mL) de farine tout usage

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Dans un bol moyen, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un grand bol, battre le beurre, le sucre et la cassonade, à régime moyen, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille. Ajouter le mélange de farine, 1 tasse à la fois, bien mélanger. Remplir la presse à biscuits de pâte, poser les disques voulus, puis presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Faire cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le pourtour soit légèrement doré. Laisser refroidir 2 minutes sur la plaque, démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne 5 douzaines de biscuits.

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Dans un grand bol, battre le shortening et le beurre d'arachide jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter graduellement le sucre et la cassonade; bien mélanger. Ajouter l'œuf et battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter la vanille et la farine; mélanger jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Mettre la pâte dans la presse Cookie Master. Poser les disques voulus et presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne environ 3 douzaines de biscuits.

Biscuits spritz au citron et aux graines de pavot

2¾ tasses (625 mL) de farine tout usage
¼ cuillère à thé (1 mL) de sel
1 tasse (2 bâtonnets ou 250 mL) de beurre, ramolli
4 oz (½ paquet de 8 oz ou 113 g) de fromage à la crème, ramolli
1 tasse (250 mL) de sucre granulé
1 jaune d'œuf
1 cuillère à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur Wilton
¾ cuillère à thé (4 mL) d'extrait de citron pur Wilton
1½ cuillère à thé (7 mL) de zeste de citron râpé
1 cuillère à thé (5 mL) de graines de pavot

Biscuits spritz au pain d'épice

3 tasses (750 mL) de farine tout usage
½ cuillère à thé (2 mL) de sel
½ cuillère à thé (2 mL) de piment de la Jamaïque
½ cuillère à thé (2 mL) de clou de girofle
½ cuillère à thé (2 mL) de cannelle
½ cuillère à thé (2 mL) de gingembre
1 tasse (2 bâtonnets ou 250 mL) de beurre, ramolli
¾ tasse (160 mL) de cassonade brune, bien tassée
1 œuf

Préchauffer le four à 350°F (176°C).

Dans un bol de grosseur moyenne, combiner la farine et le sel. Dans un grand bol, battre le beurre et le fromage à la crème avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le sucre; bien mélanger. Ajouter le reste des ingrédients; bien mélanger. Ajouter graduellement le mélange de farine; mélanger jusqu'à ce tous les ingrédients soit bien combinés. Façonner la pâte en petits rouleaux et la mettre dans la presse Cookie Master. Poser le disque voulu et presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Cuire pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne 4 douzaines de biscuits.

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

Dans un bol moyen, combiner la farine, le sel et les épices. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'œuf; bien mélanger. Ajouter le mélange de farine et mélanger seulement jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Mettre la pâte dans la presse Cookie Master et poser les disques voulus. Presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Cuire pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne environ 6 douzaines de biscuits.

Biscuits spritz à l'ananas et à la noix de coco

- 3¼ tasses (800 mL) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1½ tasse (3 bâtonnets ou 375 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- 1 œuf
- ¾ tasse (175 mL) de noix de coco râpée, finement hachée
- 1 cuillère à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur Wilton
- ½ cuillère à thé (2 mL) d'extrait d'ananas

Biscuits spritz à l'orange fraîche

- 2¼ tasses (550 mL) de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe (15 mL) de zeste d'orange finement haché
- ¼ tasse (60 mL) de pacanes finement hachées (facultatif)
- 1 tasse (2 bâtonnets ou 250 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe (30 mL) de jus d'orange

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

Dans un grand bol, combiner la farine et la poudre à pâte. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'œuf, la noix de coco et les extraits en continuant à battre. Ajouter le mélange de farine et mélanger seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Placer la pâte dans la presse Cookie Master. Poser les disques voulus. Presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne environ 6 douzaines de biscuits.

Préchauffer le four à 350°F (176°C).

Dans un grand bol, combiner la farine, le zeste d'orange et, si on le désire, les pacanes. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'œuf et le jus d'orange; bien mélanger. Ajouter le mélange de farine et mélanger seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. La pâte devrait être molle, mais pas collante. Mettre la pâte dans la presse Cookie Master et presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne environ 5 douzaines de biscuits.

Biscuits spritz au beurre de pomme et à la cannelle

2½ tasses (625 mL) de farine tout usage
¼ cuillère à thé (4 mL) de cannelle
½ tasse (125 mL) de beurre de pomme
½ tasse (1 bâtonnet ou 125 mL) de beurre, ramolli
1 tasse (250 mL) de sucre granulé
1 jaune d'œuf
1 cuillère à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur Wilton

Biscuits spritz au fromage à la crème

2½ tasses (625 mL) de farine tout usage
½ cuillère à thé (2 mL) de sel
1 tasse (2 bâtonnets ou 250 mL) de beurre, ramolli
4 oz (½ paquet de 8 oz ou 113 g) de fromage à la crème, ramolli
1 tasse (250 mL) de sucre granulé
1 jaune d'œuf
1 cuillère à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur Wilton
1 cuillère à thé (5 mL) de zeste de citron râpé

Préchauffer le four à 350°F (176°C).

Dans un bol moyen, combiner la farine et la cannelle. Dans un grand bol, battre le beurre de pomme, le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le jaune d'œuf, la vanille et la cannelle; mélanger. Ajouter le mélange de farine et mélanger seulement jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Façonner la pâte en petits rouleaux et la mettre dans la presse Cookie Master. Poser les disques désirés, puis presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Faire cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 2 minutes sur la plaque, démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne environ 3 douzaines de biscuits.

Préchauffer le four à 350°F (176°C).

Dans un bol moyen, combiner la farine et le sel. Dans un grand bol, battre le beurre et le fromage à la crème avec un batteur électrique. Ajouter le sucre et battre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le jaune d'œuf, la vanille et le zeste de citron. Ajouter graduellement le mélange de farine. Façonner la pâte en petits rouleaux et la mettre dans la presse Cookie Master. Poser les disques voulus et presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.

Cuire pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Donne environ 4 douzaines de biscuits.

Biscuits sandwichs fourrés au chocolat et au caramel

Garniture au caramel et au chocolat

- 2 t. (500 mL) de grains de chocolat mi-sucre
- $\frac{3}{4}$ t. (160 mL) de lait évaporé (non condensé)
- $\frac{1}{2}$ t. (125 mL) de sauce au caramel

Choux à la crème pâtissière

Pâte à choux

- 1 t. (250 mL) d'eau
- 6 c. à soupe (90 mL) de beurre
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1,2 mL) de sel
- 1 t. (250 mL) de farine tout usage
- 4 œufs

Cette garniture est savoureuse avec les biscuits Spritz classiques, au chocolat, au beurre d'arachide, au pain d'épice ou au fromage à la crème, dont les recettes sont données dans les pages précédentes. Mettre tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne. Faire chauffer à feu modéré en brassant sans arrêt, jusqu'à consistance parfaitement lisse. Laisser refroidir et réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit ferme (pendant plusieurs heures ou jusqu'au lendemain).

Mettre la garniture dans la presse à biscuits Cookie Master Plus munie de la douille ronde et l'appliquer en petite quantité sur un biscuit, face lisse vers le haut (ce sera le dessous) et recouvrir d'un autre biscuit, face texturée vers le haut (pour faire le biscuit sandwich). Réfrigérer avant de servir, si on le désire. Saupoudrer de sucre à glacer.

Donne 2 tasses (500 mL) de garniture.

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Vaporiser une plaque à biscuits d'un peu d'enduit végétal non collant ou la tapisser de papier sulfurisé. Dans une casserole de taille moyenne, amener l'eau, le beurre et le sel à ébullition. Réduire le feu, ajouter la farine d'un seul coup, en brassant sans arrêt jusqu'à ce que la pâte forme une boule et n'adhère plus du tout aux parois de la casserole. Retirer du feu. Ajouter les œufs, un à la fois, en incorporant chacun parfaitement avant d'en ajouter un autre. Mettre la pâte dans la presse Cookie Master Plus munie de la douille étoile. Pour faire des choux à la crème (ronds), tenir la presse bien droite et appliquer la pâte sur la plaque à biscuits préparée, en l'espacant d'au moins 2 pouces (5 cm), car la pâte s'étalera en cuisant. Cuire de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée. Éteindre le four et laisser reposer 10 minutes dans le four fermé. Il est préférable de garnir les choux de crème pâtissière à la dernière minute avant de les servir pour éviter qu'ils ne soient pâteux.

Donne 10 à 12 gros éclairs ou 2 douzaines de mini-éclairs.

Crème pâtissière

1½ tasse (330 mL) de lait

1 gousse de vanille, cassée (facultative)

½ t. (80 mL) de sucre granulé

2 c. à soupe (30 mL) de farine tout usage

2 c. à soupe (30 mL) de féculé de maïs

4 gros jaunes d'œuf

Dans une casserole de grosseur moyenne, faire frémir le lait avec la gousse de vanille. Pendant ce temps, mettre les autres ingrédients dans le bol du malaxeur et battre à régime élevé jusqu'à ce que la pâte soit épaisse et jaune pâle, soit environ 2 minutes. Retirer la gousse de vanille. Verser graduellement environ le tiers du lait chaud sur le mélange d'œufs, en mélangeant. Remettre le mélange d'œufs dans la casserole et cuire à feu modéré-faible, en fouettant sans arrêt et en raclant le fond et les coins de la casserole pour empêcher la crème de coller, jusqu'à ce qu'elle ait épaissi et qu'elle commence à bouillir. Continuer à cuire en fouettant pendant 45 à 60 secondes. Avec une spatule propre, racler la crème dans un bol propre. Si on n'a pas utilisé de gousse de vanille, incorporer ¾ c. à thé (3,6 mL) d'extrait de vanille pure Wilton. Recouvrir la surface d'un papier ciré ou sulfurisé pour prévenir la formation d'une peau. Laisser refroidir, puis réfrigérer avant d'utiliser. Se conserve au réfrigérateur pendant deux jours au plus.

Donne environ 2 tasses (500 mL) de crème.

Pour fourrer les choux à la crème : Mettre la crème pâtissière dans la presse Cookie Master Plus munie de la douille Bismarck ou étoile. Insérer la douille au bas du chou et remplir d'une petite quantité de crème. Une autre façon de procéder consiste à couper le chou en deux à l'horizontale, à garnir le dessous de crème et à le recouvrir du dessus.

Wilton Method Classes™™
800-942-8881 / www.wilton.com

MANUFACTURED FOR/FABRICADO PARA/FABRIQUÉ POUR WILTON INDUSTRIES, INC. WOODRIDGE, IL 60517 WWW.WILTON.COM

©2011 WILTON INDUSTRIES, INC. ALL RIGHTS RESERVED/TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS/TOUS DROITS RÉSERVÉS

MADE IN CHINA/FABRICADO EN CHINA/FABRIQUÉ EN CHINE

Wilton, the Wilton logo, Wilton Method Classes, Candy Melts and the Cookie Master Plus are either registered trademarks or trademarks of Wilton Industries, Inc. in the United States and/or other countries.

Wilton, el logotipo de Wilton, Wilton Method Classes, Candy Melts y Cookie Master Plus son marcas registradas o marcas comerciales de Wilton Industries, Inc. en los Estados Unidos y/o en otros países.

Wilton, le logo Wilton, Wilton Method Classes, Candy Melts et Cookie Master Plus sont des marques de commerce ou des marques déposées de Wilton Industries, Inc. aux États-Unis et dans d'autres pays.

Stock No./N° de Stock 2104-4008

COOKIE MASTER PLUS