

Cuisipro.

Batter Dispenser

Pancake recipe included

Thank you.

Thank you for buying our Batter Dispenser. Whether you are a professional pastry chef or a home cook, this dispenser will accurately measure out pancakes, madeleines, muffins and waffles.

Visit www.cuisipro.com for more recipes.

Cuisipro: quality that endures, value that surprises, and innovations that challenge expectations.

Instructions.

- Mix desired batter
- Pull plunger up until fully extended
- Turn unit upside down and unlock bottom cover
- Fill up with batter
- Replace bottom cover. Line up tabs and turn to lock
Make sure bottom cover is locked
- Turn right side up
- Select tab to appropriate setting
- Squeeze handle quickly and firmly for even dispensing

Pancake Recipe.

- Non-stick spray
- 1½ cups (300 ml) all-purpose flour
- ¼ cup (50 ml) granulated sugar
- 1 tsp (5 ml) baking powder
- 1 tsp (5 ml) baking soda
- 1 egg
- 1½ cups (300 ml) buttermilk
- 1 tsp (5 ml) vanilla extract
- ¼ cup (50 ml) cooking oil
- Pinch of salt

In a large bowl, combine all dry ingredients well. In a separate bowl, whisk together wet ingredients and salt. Add wet ingredients to dry and combine with a whisk. Batter should have small to medium lumps.*

Preheat a skillet over medium heat. Use a pan with a non-stick surface or apply a little non-stick spray. Fill batter dispenser with mixture and extrude amount of batter in pan. Cook until edges of the pancakes appear dry and form little bubbles. Flip the pancakes and cook until they turn light brown.

Makes 8 to 10 pancakes.

* For variety, add ½ to ¾ cup chocolate chips or blueberries or your favorite finely chopped fruit.

Merci.

Nous vous remercions d'avoir acheté notre distributeur de pâte. Que vous soyez un chef pâtissier professionnel ou un cuisinier amateur, ce distributeur mesurera avec précision les crêpes, les madeleines, les muffins et les gaufres.

Rendez-vous sur notre site : www.cuisipro.com pour obtenir davantage de recettes.

Cuisipro : un synonyme de qualité qui dure, d'excellence qui surprend et d'innovations qui défient toutes les attentes.

Instructions.

- Mélangez la pâte
- Tirez le piston vers le haut jusqu'à son extension complète
- Tournez l'unité à l'envers et déverrouillez le couvercle inférieur
- Remplissez avec la pâte
- Remplacez le couvercle inférieur. Alignez les onglets et tournez pour verrouiller. Assurez-vous que le couvercle inférieur est verrouillé
- Tournez l'unité à l'endroit
- Réglez l'onglet à la position appropriée
- Pressez la poignée rapidement et fermement pour obtenir une distribution uniforme

Recettes de crêpe.

- Vaporisateur anti-adhérent
- 1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout-usage
- ¼ tasse (50 ml) de sucre granulé
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium
- 1 œuf
- 1 ¼ tasses (300 ml) de beurre
- 1c. à thé (5 ml) d'essence de vanille
- ¼ tasse (50 ml) d'huile de cuisson
- Une pincée de sel

Dans un grand bol, mélangez bien tous les ingrédients secs. Dans un bol séparé, fouettez les ingrédients humides et le sel ensemble. Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélangez-les au fouet. Des grumeaux petits à moyens doivent être présents dans la pâte.*

Réchauffez une poêle à frire à feu moyen. Utilisez une poêle anti-adhérente. Remplissez le distributeur de pâte avec le mélange et extrudez une certaine quantité de pâte dans la poêle. Cuisez jusqu'à ce que les rebords des crêpes semblent secs et qu'il se forme de petites bulles. Tournez les crêpes et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies.

Donne de 8 à 10 crêpes.

* Pour varier, ajoutez ½ à ¾ tasse de copeaux de chocolat ou de myrtilles ou de vos fruits préférés finement hachés.

Gracias.

Gracias por comprar nuestro distribuidor de batido o masa. Ya sea que usted se dedique profesionalmente a la pastelería o que cocine en casa, este distribuidor le ayudará a medir con precisión el tamaño de los panqueques, los bizcochos, los molletes y los waffles.

Visite www.cuisipro.com para obtener otras recetas.

Cuisipro: un sinónimo de calidad que dura, de excelencia que sorprende y de innovación que desafía todas las previsiones.

Instrucciones.

- Mezcle el batido o la masa que desee preparar
- Jale el émbolo hasta que quede totalmente extendido
- Voltee el distribuidor boca abajo y quite el seguro de la tapa inferior
- Llénelo de masa
- Vuelva a colocar la tapa inferior. Alinee las lengüetas y gire para cerrarla. Verifique que la tapa inferior quede bien cerrada
- Voltee el distribuidor boca arriba
- Elija la lengüeta de la graduación adecuada
- Apriete rápidamente y con fuerza el asa para que el batido salga de manera uniforme

Receta para panqueques.

- Aceite antiadherente en aerosol
- 1¼ tazas (300 ml) de harina para todo uso
- ¼ de taza (50 ml) de azúcar granulada
- 1 cda. (5 ml) de polvo de hornear
- 1 cda. (5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1 huevo
- 1¼ tazas (300 ml) de suero de mantequilla
- 1 cda. (5 ml) de extracto de vainilla
- ¼ de taza (50 ml) aceite de cocina
- Una pizca de sal

Mezcle bien todos los ingredientes secos en un tazón grande. En otro tazón, mezcle los ingredientes líquidos y la sal con un batidor. Añada los ingredientes líquidos a los secos y mézclelos con el batidor. La masa debe tener grumos entre pequeños y medianos.*

Precalente una sartén a fuego mediano. Use una sartén con superficie antiadherente o rocíe la superficie con aceite antiadherente en aerosol. Llene el distribuidor de masa con la mezcla y extruda la cantidad necesaria de masa a la sartén. Deje que se cocine hasta que el borde de los panqueques se vea seco y se formen burbujas pequeñas. Voltee los panqueques y déjelos que se cocinen hasta que estén ligeramente dorados.

Rinde entre 8 y 10 panqueques.

* Para variar los panqueques, añada entre ½ y ¾ de taza de trocitos de chocolate, de arándanos o de su fruta preferida finamente picada.

Dankeschön.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Teigspenders. Ganz gleich, ob Sie ein Konditor oder Hobbykoch sind, dieser Spender misst die richtige Teigmenge für Pfannkuchen, Madeleines, Muffins und Waffeln.

Besuchen Sie uns im Internet: www.cuisipro.com. Dort erhalten Sie weitere Rezepte.

Cuisipro: Dauerhafte Qualität, überraschender Wert und Unerwartete Innovationen.

Gebrauchsanleitung.

- Den gewünschten Teig anrühren.
- Den Kolben ganz bis zum Anschlag ziehen.
- Das Gerät auf den Kopf stellen, den Boden entriegeln und öffnen.
- Mit Teig befüllen.
- Den Boden wieder aufsetzen. Markierungen abgleichen und drehen, um den Boden zu verriegeln. Sicherstellen, dass der Boden verriegelt ist.
- Das Gerät wieder richtig herum hinstellen.
- Die Markierung für die gewünschte Einstellung wählen.
- Den Griff schnell und kräftig drücken, um eine gleichmäßige Ausgabe zu erzielen.

Pfannkuchenrezept.




- Backspray
- 300 ml (1 ¼ Tasse) Mehl (Typ 405)
- 50 ml (¼ Tasse) Kristallzucker
- 1 TL (5 ml) Backpulver
- 1 TL (5 ml) Natron
- 1 Ei
- 300 ml (1 ¼ Tasse) Buttermilch
- 1 TL (5 ml) Vanillearoma
- 50 ml (¼ Tasse) Speiseöl
- Prise Salz

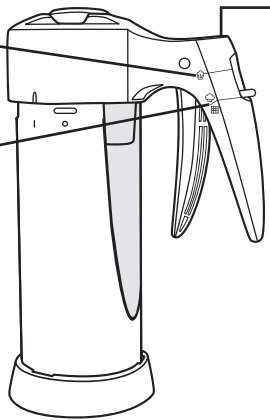
Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen. Die übrigen Zutaten und das Salz in einer anderen Schüssel verquirlen. Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Schneebesen verquirlen. Der Teig sollte kleine bis mittelgroße Klümpchen haben.*

Eine Bratpfanne auf mittlerer Hitze erwärmen. Benutzen Sie eine Bratpfanne mit Antihafbeschichtung oder sprühen Sie sie etwas mit Backspray aus. Den Teigspender mit der Masse füllen und die gewünschte Teigmenge in die Bratpfanne drücken. So lange backen, bis die Pfannkuchentränder trocken erscheinen und sich kleine Bläschen auf dem Pfannkuchen bilden. Die Pfannkuchen wenden und so lange backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Menge: 8 - 10 Pfannkuchen.

* Als Varianten können auch ½ bis ¾ Tasse Schokoraspeln oder Blaubeeren oder Ihr kleingeschnittenes Lieblingsobst dazugegeben werden.

	madeleines
	madeleines
	madeleines
	Madeleines
	muffins or waffles
	muffins ou gaufres
	molletes o waffles
	Muffins oder Waffeln



Small: silver dollar pancakes
 Medium: child-size pancakes
 Large: regular pancakes

Petite dimension : crêpes de la taille d'une pièce d'un Euro
 Moyenne dimension : crêpes pour enfant
 Grande dimension : crêpes traditionnelles

Pequeños: Panqueques de 4 cm de diámetro
 Medianos: Panqueques para los chicos
 Grandes: Panqueques de tamaño normal

Klein: Silbermünzengroße Pfannkuchen
 MittlgröÙ: Kinderpfannkuchen
 Groß: Normal große Pfannkuchen

Cuisipro.

A division of Browne & Co.
Markham, Ontario, Canada L3R 1E3
Telephone 905 475 6104
www.cuisipro.com