



Pomarancino®

Książka kulinarna potrawy faszerowane



Duo



Uno

**Foremki
do faszerowania**
Jeden zestaw,
mnóstwo możliwości!

Jeden zestaw, mnóstwo możliwości!

Potrawy faszerowane z ryżu



pojemnik



foremki



pokrywa



tłoczek



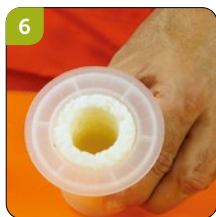
wypychacz



zatycki



Smarujemy olejem foremki. Umieszczamy zatyczkę w środku pojemnika. Wkładamy ugotowany ryż do pojemnika i zamykamy pojemnik pokrywą.



Wkładamy tłoczek do środka pokrywy i pchamy do końca. Wyciągamy tłoczek i zdejmujemy pokrywę. Nakładamy farsz do środka wydrążonego produktu, a wierzch uzupełniamy ryżem.



Wkładamy foremkę do środka pojemnika, pchamy ją do końca i zdejmujemy. Umieszczamy pojemnik na tłoczku, wciskamy w dół i wyciągamy produkt faszerowany.



Pomarancino®



Pomarancino® umożliwia łatwe, szybkie i sprawne faszerowanie wielu produktów. Chrupiące i pyszne arancini zrobimy w różnych kształtach i gramaturze. Świeże rolady sushi przygotujemy w kilka minut. Ciekawe gołąbino zaskoczy naszych gości i ucieszy podniebienia pasjonatów ciekawostek kulinarnych.

Arancini



Sushi



Gołąbino

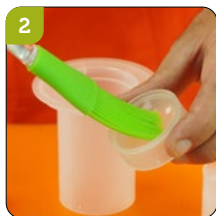


Arancini oscypek

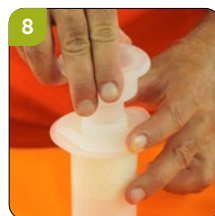
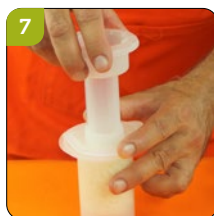


Jeden zestaw, mnóstwo możliwości!

Onigiri



Smarujemy olejem foremki. Umieszczamy dwie zatyczki w środku pojemnika.



Wkładamy do pojemnika ugotowany produkt i zamykamy pojemnik pokrywą. Wkładamy tłoczek do środka pokrywy i pchamy do połowy. Wyciągamy tłoczek.



Zdejmujemy pokrywę. Nakładamy farsz do środka wydrążonego produktu, a wierzch uzupełniamy produktem. Wkładamy foremkę do pojemnika i pchamy ją do końca.



Zdejmujemy foremkę. Umieszczamy pojemnik na tłoczku, wciskamy w dół i wyciągamy produkt faszerywany.



Pomarancino®

Pomarancino® umożliwia łatwe i sprawne faszerowanie wielu produktów. Onigiri, koszyki ryżowe i jaja wielkanocne przygotowujemy ze świeżych składników i na pewno nie zabraknie nam fantazji, żeby je pięknie udekorować.

Onigiri



Koszyki ryżowe



Jajka wielkanocne



Jeden zestaw, mnóstwo możliwości!

Falafel • Bento • Batony



pojemnik



foremki



pokrywa



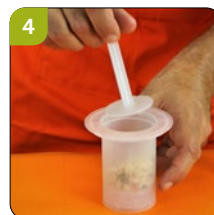
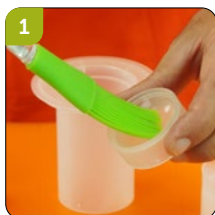
łoteczek



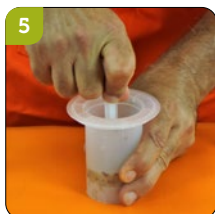
wypychacz



zatycki



Smarujemy olejem zatyczkę i umieszczamy ją w środku pojemnika. Wkładamy do pojemnika produkt i pchamy go do końca przy pomocy posmarowanego olejem wypychacza.



Wyciągamy wypychacz na zewnątrz i umieszczamy pojemnik na łoteczku. Wciskamy w dół, wyjmujemy zatyczkę i zdejmujemy z niej gotowy produkt.



W zależności od przygotowywanego przepisu, wkładamy do foremki Pomarancino® jednorazowo od 30 g do 50 g produktu.



Pomarancino®

Pomarancino® umożliwia łatwe i sprawne faszerowanie wielu produktów. Falafele zaskoczą różnorodnością i nie będą otwierać się podczas smażenia. Batony, bento i kanapki ryżowe ze świeżych i zdrowych produktów, udekorowane na tysiące sposobów, będą często gościć w kuchni – tak jak w Japonii.

Falafel



Bento



Kanapki ryżowe



Batony



Jeden zestaw, mnóstwo możliwości!

Potrawy faszzerowane z ziemniaków



pojemnik



foremki



pokrywa



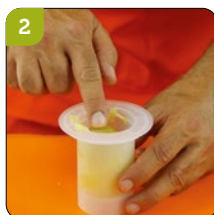
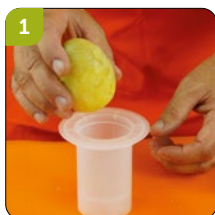
łtoczek



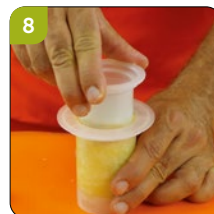
wypychacz



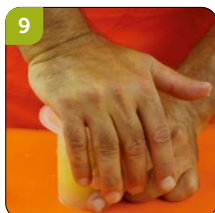
zatyckzi



Smarujemy olejem foremki. Umieszczamy zatyckę w środku pojemnika. Wkładamy ugotowanego ziemniaka do pojemnika i zamykamy pokrywą. Wkładamy łtoczek do środka pokrywy i pchamy do końca.



Wyciągamy łtoczek i zdejmujemy pokrywę. Nakładamy farsz do środka wydrążonego produktu, a wierzch uzupełniamy ziemniakiem. Wkładamy foremkę do środka pojemnika.



Pchamy foremkę do końca i zdejmujemy. Umieszczamy pojemnik na łtoczku, wciskamy w dół i wyciągamy produkt faszzerowany.



Pomarancino®

Pomarancino® umożliwia łatwe i sprawne faszerowanie wielu produktów. Ziemniaki faszerowane naszym ulubionym serem lub pesto zaskoczą podniebienie każdego smakosza sztuki kulinarnej. Pieczone czy smażone – zawsze pyszne i zdrowe!

Ziemniaki faszerowane



Jak przygotować ziemniaki do faszerowania?

Do wyboru mamy dwie możliwości:

- 1. Faszerowanie całego ugotowanego ziemniaka** (nie rozgotowanego!)
Wielkość ziemniaka należy dopasować do rozmiaru foremki Pomarancino®.
- 2. Faszerowanie purée.** Gotujemy kilogram ziemniaków, studzimy i ubijamy (np. przepuszczając przez prasę). Następnie dodajemy szklankę mąki pszennej, sól i dwie łyżeczki mielonego siemienia lnianego zalanego trzema łyżkami wrzącej wody. Całość mieszamy, ugniatamy w wielką kłuskę i faszerujemy przy pomocy foremek Pomarancino®. Jeżeli chcemy uzyskać jednakowy kształt i wielkość nadziewanych ziemniaków, możemy podzielić purée na równe porcje przy pomocy wagi. Gotowy produkt odstawiamy na około 30 minut do lodówki. Następnie możemy zdecydować się na panierowanie i smażenie faszerowanych ziemniaków na rozgrzanym oleju lub wybrać wersję lekkostrawną, czyli gotować je przez 10 minut w osolonej wodzie.