

## Cookie Pro™ Ultra II Instructions

- Using the top knob, turn the center rod so that the arrow side of the knob points away from the handle to disengage the plunger.
- Pull up on center rod until plunger reaches the top of the barrel.
- Twist off bottom ring.
- Place dough (room temperature) in barrel.
- Seat desired cookie disk in center groove of bottom ring and screw ring onto bottom of press.
- Twist top knob so arrow points toward handle.
- Place Cookie Pro Ultra II on ungreased baking sheet. Squeeze soft-grip trigger to dispense dough for one cookie. Lift Cookie Pro Ultra II. Repeat.
- When finished making cookies, hand wash in hot, soapy water. Dry thoroughly. Barrel can be placed in the dishwasher, top rack only.

Not recommended for use with refrigerated dough.

Visit our website at [www.wilton.com](http://www.wilton.com) for additional spritz cookie recipes.

## Mode d'emploi

- Tourner le capuchon de sorte que la flèche pointe à l'opposé de la poignée pour tourner la tige centrale et dégager le piston.
- Tirer sur la tige centrale jusqu'à ce que le piston soit complètement remonté dans le cylindre.
- Dévisser la bague inférieure.
- Mettre la pâte (à la température de la pièce) dans le cylindre.
- Poser le disque désiré dans la rainure centrale de la bague inférieure et visser celle-ci sur la presse.
- Tourner le capuchon de sorte que la flèche pointe sur la poignée.
- Tenir la presse bien droite sur une plaque à biscuits non graissée. Appuyer sur la gâchette pour extruder un biscuit sur la plaque. Relever la presse. Répéter.
- Après avoir pressé tous les biscuits, laver la presse à la main dans l'eau chaude savonneuse et la sécher parfaitement. Le cylindre peut être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Il n'est pas recommandé de mettre de la pâte à biscuits réfrigérée dans la presse.

Visitez notre site Web à [www.wilton.com](http://www.wilton.com) pour obtenir d'autres recettes de biscuits spritz.

©2006 Wilton Industries, Inc.  
Woodridge, IL 60517  
[www.wilton.com](http://www.wilton.com)

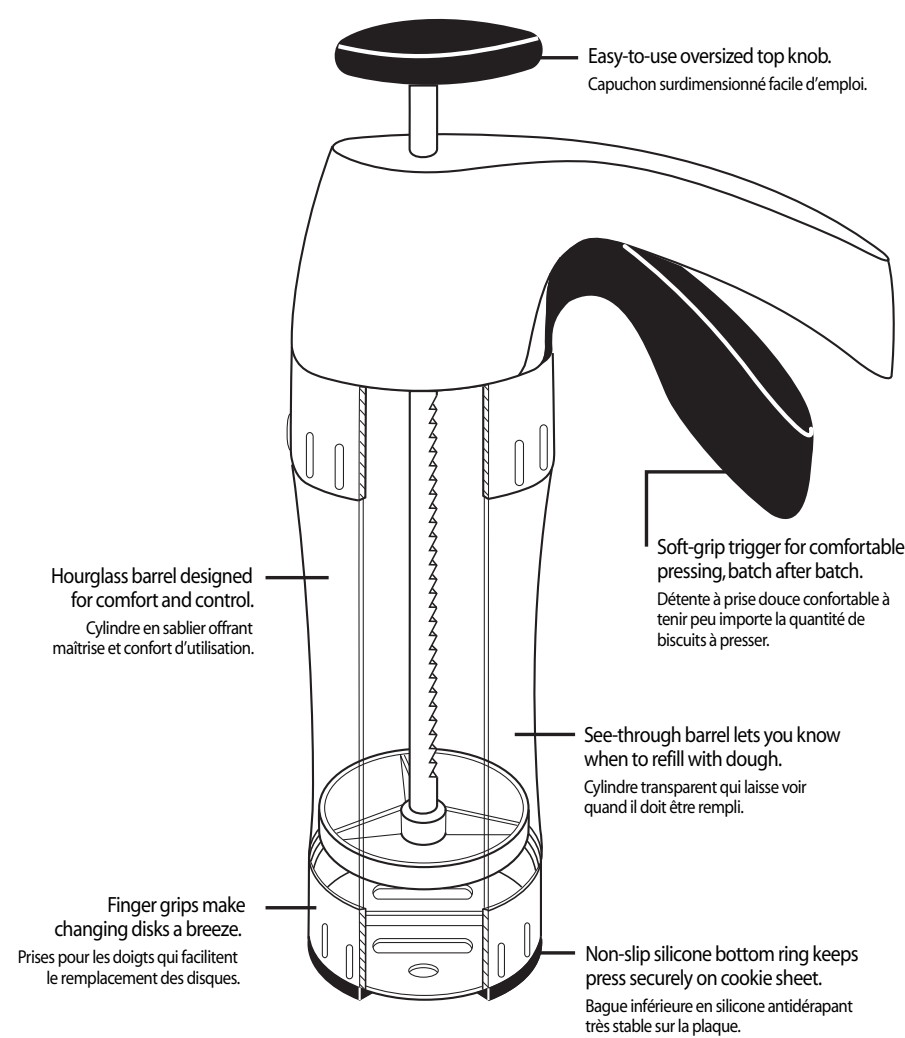
Wilton Method Cake Decorating Classes!  
Call: 800-942-8861

Stock No. 2104-4018

  
**Cookie Pro™**  
**ULTRA II**

## Instructions and Recipes

### Mode d'emploi et recettes



### Classic Spritz Cookies

1 1/2 cups butter, softened	1 teaspoon vanilla extract
1 cup granulated sugar	1/2 teaspoon almond extract
1 egg	3 1/2 cups all-purpose flour
2 tablespoons milk	1 teaspoon baking powder

Preheat oven to 375°F. In large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add egg, milk, vanilla and almond extract; beat well. Stir together flour and baking powder; gradually add to creamed mixture, mixing to make a smooth dough. Do not chill. Shape dough into small log and place into Cookie Pro Ultra II. Press cookies onto ungreased cookie sheet. Bake 10-12 minutes or until lightly browned around edges. Remove cookies from sheet; cool on rack. Makes 7-8 dozen cookies.

### Chocolate Spritz Cookies

1 1/4 cups butter, softened	2 1/2 cups all-purpose flour
1 cup granulated sugar	2/3 cup cocoa
2/3 cup firmly packed brown sugar	1/2 teaspoon baking soda
2 eggs	1/4 teaspoon salt
1 teaspoon vanilla extract	

Preheat oven to 375°F. In large bowl, cream butter and sugars until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add vanilla. Stir together flour, cocoa, baking soda and salt. Add gradually to creamed mixture and beat well. Shape dough into small log and place in Cookie Pro Ultra II. Press cookies onto ungreased cookie sheets. Bake 10-12 minutes or until firm at edges. Remove cookies from sheet; cool on rack. Makes 7-8 dozen cookies.

### Cheese Crackers

1 lb. (natural, not processed) sharp cheddar or aged Swiss, finely shredded*	Dash of hot red pepper sauce
1 1/2 cups all-purpose flour	
1/2 cup butter, softened	1/2 teaspoon salt
2 teaspoons Worcestershire sauce	1 teaspoon paprika

Preheat oven to 375°F. In a medium bowl, cream the cheese, butter, Worcestershire sauce and hot red pepper sauce until smooth. In separate bowl, combine flour and seasonings with fork. Gradually add to cheese mixture. Mix until dough holds together. Shape into small logs and place in Cookie Pro Ultra II. Press onto ungreased cookie sheet. Bake 10-12 minutes or until lightly browned. Remove crackers from sheet; cool on rack. Makes about 4 dozen crackers.

\*Do not use pre-shredded packaged cheese.

Not recommended for use with refrigerated dough.

### Biscuits Spritz Classique

1 1/2 t. (375 ml) de beurre, ramolli	1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
1 t. (250 ml) de sucre granulé	1/2 c. à thé (2,5 ml) d'extrait d'amande
1 oeuf	3 1/2 t. (875 ml) de farine tout usage
2 c. à soupe (30 ml) de lait	1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'oeuf, le lait, la vanille et l'extrait d'amande; bien battre. Mélanger ensemble la farine et la poudre à pâte; incorporer graduellement au mélange crémeux et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ne pas réfrigérer. Façonner la pâte en petits rouleaux, mettre un rouleau dans la presse à biscuits Cookie Pro Ultra II, puis presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée. Cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille. Donne 7 à 8 douzaines de biscuits.

### Biscuits Spritz au Chocolat

1 1/4 t. (310 ml) de beurre, ramolli	2 1/2 t. (625 ml) de farine tout usage
1 t. (250 ml) de sucre granulé	2/3 t. (120 ml) de cacao
2/3 t. (160 ml) de cassonade, bien tassée	1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
2 gros oeufs	1/4 c. à thé (1,2 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille	

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Dans un grand bol à mélanger, mettre en crème le beurre et le sucre et la cassonade jusqu'à consistance lisse et mousseuse. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille. Remuer ensemble la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter graduellement au mélange crémeux et bien mélanger. Façonner la pâte en petits rouleaux, en mettre un dans la presse à biscuits Cookie Pro Ultra II et presser les biscuits sur une plaque à biscuits non graissée. Faire cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le tour des biscuits soit ferme. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille. Donne 7 à 8 douzaines de biscuits.

### Craquelins au fromage

1 lb (454 g) de fromage cheddar ou de suisse fort (naturel, pas fondu), déshydraté*	1 lame de sauce piquante au piment rouge
1/2 t. (125 ml) de beurre, ramolli	1 1/2 t. (375 ml) de farine tout usage
2 c. à thé (10 ml) de sauce Worcestershire	1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
	1 c. à thé (5 ml) de paprika

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Dans un bol moyen, mélanger le fromage, le beurre, la sauce Worcestershire et la sauce piquante, jusqu'à consistance lisse. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel et le paprika avec une fourchette. Ajouter graduellement au mélange de fromage. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se tienne, puis façonner celle-ci en petits rouleaux. Mettre un rouleau dans la presse Cookie Pro Ultra II et presser sur une plaque à biscuits non graissée. Cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille. Donne approximativement 4 douzaines de biscuits.

\*Ne pas utiliser de fromage pré-râpé en filaments, offert dans le commerce.

Il n'est pas recommandé d'utiliser de la pâte à biscuits réfrigérée avec la presse.