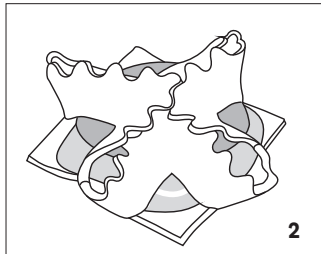
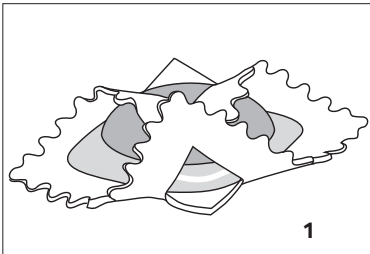


Plunder-Ausstecher - 2er-Set
Emporte-pièces pour frivolités - en duo
Danish pastry cutter - set of 2
Tagliapasta danese - in duo
Cortador de pastelería danesa - en dúo



Bonjour

Avec nos deux emporte-pièces, il est très facile de préparer votre propre frivolités danoises:

1. Découpez la pâte
2. Étalez la crème dessus, recouvrez de moitiés de fruits
3. Plier selon les illustrations 1 + 2
4. Cuire au four

Frivolités

30 min. + 20 min. cuisson
 pour 8 portions

- 2 dl de lait**
- 1/2 gousse de vanille**, coupée dans la longueur, avec les graines
- 2 c.s. de sucre**
- 2 c.s. de Maizena**
- 1 œuf frais**

À feu moyen, porter le lait et tous les ingrédients (œuf compris) à ébullition, tout en remuant constamment avec un fouet. Dès que la pâte commence à se lier, retirer immédiatement la casserole du feu et continuer à remuer pendant env. 2 min. Verser la crème dans un saladier en la passant au tamis, couvrir immédiatement avec du film transparent, puis laisser refroidir.

Préchauffer le four à 220 degrés. Mélanger la crème jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

- 1 œuf**
- 1 pâte feuilletée abaissée** (env. 25x42 cm)
- 1 boîte de conserve de moitiés d'abricots (420 g)**, égouttées
- 1 c.s. de graines de pavot**

Battre l'œuf. Découper la pâte, y répartir la crème et placer une moitié d'abricot. Plier la pâte (voir illustrations). Si nécessaire, arranger un peu les bords de la pâte. Badigeonner la pâte avec l'œuf, parsemer de graines de pavot.

Cuisson: env. 20 min au four à mi-hauteur.
 Sortir les danoises, les laisser refroidir sur une grille.

Portion: 293 kcal, lipides 13 g, glucides 29 g, protéines 5 g

Alternatives:

remplacer les abricots par des poires ou de l'ananas. Remplacer la crème à la vanille par du Nutella, du séré ou de la ricotta.

Grüezi

Mit uns beiden Plunder-Ausstechern ist Plunder selber backen ganz einfach:

1. Teig ausstechen
2. Creme darauf verteilen, mit Fruchthälften belegen
3. Falten gemäss Illustrationen 1 + 2
4. Backen

Plunder

30 Min. + 20 Min. backen
 Ergibt 8 Stück

2 dl Milch	Milch und alle Zutaten bis und mit Ei mit dem Schwingbesen unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.
0.5 Vanillestengel , längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt	
2 EL Zucker	
2 EL Maizena	
1 frisches Ei	Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen.
Backofen auf 220 Grad vorheizen. Creme glatt rühren.	
1 Ei	Ei verklopfen. Teig ausstechen, Creme darauf verteilen mit je einer Aprikosenhälfte belegen. Teig falten siehe Abbildungen. Evtl. Teigänder etwas zurechtzupfen. Teig mit Ei bestreichen, Mohnsamen darüberstreuen.
1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42cm)	
1 Dose Aprikosenhälften (420g) , abgetropft	
1EL Mohnsamen	

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Plunder herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 293 kcal, F 13 g, Kh 529 g, E 5 g

Tipp

Statt Aprikosenhälften, Birnen oder Ananas verwenden.
 Vanillecreme durch Nutella, Quark oder Ricotta ersetzen.

Hi

baking your own Danish pastry is easy with our two pastry cutters:

1. cut out dough
2. spread cream on it, cover with fruit halves
3. fold according to illustrations
4. bake

Danish pastry

30 mins + 20 mins baking time
 makes 8 pastries

- 200 ml milk**
- 1/2 vanilla bean**, cut lengthways, with the seeds scraped out
- 2 tbsp sugar**
- 2 tbsp corn starch**
- 1 fresh egg**

Add the milk and all the ingredients up to and including the egg into a pan and bring to the boil at a medium heat while stirring constantly with a whisk. As soon as the mixture thickens, remove the pan from the heat and continue to stir for approx. 2 minutes. Pour the mixture through a sieve into a bowl, cover with food wrap and allow to cool.

Preheat the oven to 220°C (430°F).
 Stir the mixture until smooth

- 1 egg**
- 1 sheet of ready-rolled puff pastry (approx. 25 x 42 cm)**
- 1 can apricot halves (420 g)**, drained
- 1 tbsp poppy seeds**

Beat the egg. Cut out the dough, add the mixture on top of them and top each one with an apricot half. Fold the dough (see examples). Pinch the edges of the dough a little if necessary. Brush the dough with egg and sprinkle the poppy seeds on top.

Bake for approx. 20 mins in center of oven.
 Remove the pastries from the oven and allow to cool on a cooling rack.

Per pastry: 293 kcal, fat 13 g, carbohydrates 29 g, protein 5 g

Top tips:

instead of apricot halves, you could also use pears or pineapple. You can replace the vanilla custard with Nutella, quark or ricotta.

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

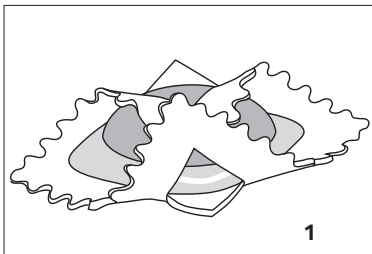
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products & discover delicious recipes:

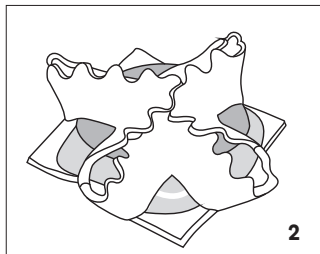
Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org



1



2

Ciao,

Con i nostri due tagliabiscotti, è molto facile creare le proprie pasticceria danesi:

1. Ritagliare la pasta
2. Spalmare la crema e ricoprire con le metà di frutta
3. Piegare secondo le illustrazioni 1 + 2
4. Cuocere in forno

Pasticceria danese

30 min. + 20 min. di cottura
Per 8 porzioni

2 dl	di latte	Portare a ebollizione a fuoco medio il latte e tutti gli ingredienti, incluso l'uovo, utilizzando una frusta e continuando a mescolare. Non appena il composto si sarà addensato, togliere la padella dal fornello e continuare a mescolare per ca. 2 minuti. Filtrare la crema con un colino in una ciotola, stendere un foglio di pellicola direttamente sulla crema e lasciare raffreddare.
Mezzo	baccello di vaniglia inciso per il lungo, privato dei semi	
2 cucchiai	di zucchero	Preriscaldare il forno a 220 °C. Mescolare la crema per renderla uniforme.
2 cucchiai	di maizena	
1	uovo fresco	

1	uovo	Sbattere brevemente l'uovo. Tagliare la pasta con lo stampo, distribuirvi la crema e farcire ogni porzione con una metà di albicocca. Piegare la pasta secondo gli esempi. Eventualmente, raddrizzare un po' i bordi della pasta. Spennellare l'uovo sull'impasto e cospargere con semi di papavero.
1	pasta sfoglia srotolata (ca. 25 x 42 cm)	
1	barattolo di albicocche tagliate a metà (420 g) , sgocciolate	
1	cucchiaino di semi di papavero	

Cottura: ca. 20 minuti sul ripiano medio del forno.
Sfornare i pasticceria danese e lasciar raffreddare su una griglia.

A porzione: 293 kcal, grassi 13 g, carboidrati 29 g, proteine 5 g

Suggerimenti: al posto delle albicocche a metà, è possibile utilizzare anche pere o ananas. La crema alla vaniglia può essere sostituita dalla Nutella o da quark o ricotta.

iHola!

Hornear tu propia pastelas daneses es fácil con nuestros dos cortadores de masa:

1. Cortar la masa
2. Extender la nata por encima, cubrir con mitades de fruta
3. Doblar según las ilustraciones 1 + 2
4. Hornear

Pasteles daneses

30 min + 20 min de horneado
Para 8 unidades

2 dl	de leche	No dejar de remover la leche y todos los ingredientes, el huevo incluido, con un batidor de varillas a fuego medio en una sartén hasta que rompa a hervir. En cuanto la mezcla coja cuerpo, retirar inmediatamente la sartén del fuego y seguir removiendo durante unos 2 minutos. Verter la crema en un bol con un colador, colocar un film transparente directamente sobre la crema y dejar enfriar.
0,5	vaina de vainilla, cortada a lo largo, sin semillas	
2 cdas.	de azúcar	Precalentar el horno a 220 grados. Remover la crema hasta obtener una consistencia homogénea
2 cdas.	de maizena	
1	huevo	

1	huevo	Batir el huevo. Cortar el hojaldre, extender la crema por encima y cubrir con una capa de albaricoques. Doblar la masa como en los ejemplos. Si es necesario, cortar un poco los bordes de la masa. Pincelar la masa con huevo batido y espolvorear con las semillas de amapola
1	masa de hojaldre para extender (aprox. 25 x 42 cm)	
1 lata	de albaricoques en almíbar a la mitad (420 g) , escurridos	
1 cda.	semillas de amapola	

Horneado: aprox. 20 minutos en el centro del horno.
Sacar las pastelerías daneses del horno y dejarlos enfriar sobre una rejilla.

Porción: 293 kcal, gras. 13 g, glúc. 29 g, prot. 5 g

Consejos: en lugar de albaricoques, se pueden usar peras o piña en almíbar. Sustituir la crema de vainilla por Nutella, queso quark o ricotta.

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Nettoyage:

lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Cleaning:

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

Limpieza:

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, lavar con agua tibia y detergente. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.

Pulizia:

lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda e detersivo. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

