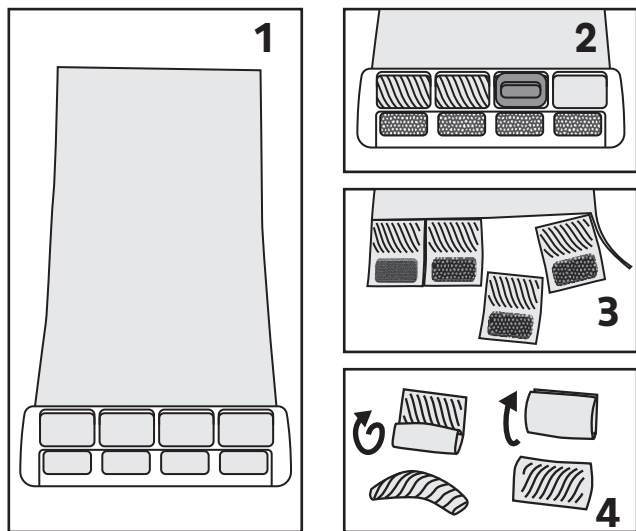


Ausstechform Mini-Gebäck – Set
Emporte-pièces à mini-délices – kit
Cutter Mini-Pastry – Set
Tagliabiscotti per mini pasticcini – Set
Cortador de mini-pastelería – Juego



Grüezi

Effektvolle und leckere Apéro-Häppli und -Gipfeli – mit uns, dem Set mit Ausstecher, Stempel und Spachtel, gelingt das schnell und einfach. Der Teig präzise ausgestochen, die richtige Menge Füllung am richtigen Ort: wir bringen deine Lieblingsrezepte in Form!

Anwendung

1. Teig entrollen, Ausstecher und Teig etwas bemehlen. Ausstecher auf eine der kurzen Seite des Teigs legen und in den Teig drücken (Bild 1).
2. Füllung mit dem Spachtel in die kleinen Öffnungen verteilen und glattstreichen. Teig mit einem der Stempel durch die grossen Öffnungen einschneiden (Bild 2).
3. Ausstecher sorgfältig vom Teig entfernen.
4. Teig über die Füllung zu Taschen einklappen oder zu Gipfeli einrollen und die Ränder leicht andrücken (Bild 4). Wie im Rezept beschrieben backen.

Mascarpone-Zitronen-Häppli

- 🕒 Vor- und Zubereiten: ca. 10 Min.
- 🏠 Backen im Ofen: ca. 20 Min

Ergibt 20 Stück

150 g	Mascarpone	Ofen auf 220 Grad vorheizen.
1 EL	geriebener Sbrinz	Mascarpone und Käse in einer Schüssel mischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 1TL Saft auspressen. Basilikum fein schneiden, darunter mischen, würzen.
1	Bio-Zitrone	
4	Zweiglein Basilikum	
0.25 TL	Salz	
Wenig	Pfeffer	
1	ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)	Ei verklopfen, Ränder mit wenig Ei bestreichen. Teig über die Füllung zu Taschen einklappen oder zu Gipfeli einrollen und die Ränder leicht andrücken.
1	Ei	
wenig	geriebener Sbrinz	

Häppli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Ei bestreichen, Käse darüberstreuen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Häppli lauwarm anrichten.

pro Stück: 101 kcal, F 8 g, Kh 5 g, E 1,7 g

Tipp: Lässt sich vorbereiten: Häppli ca. ½ Tag im Voraus formen, füllen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, kurz vor dem Servieren backen.

Reinigung

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

Bonjour

Délicieux petits fours et croissants apéritif du plus bel effet – avec nous, le set avec emporte-pièce, tampon et spatule, c'est simple et rapide. Couper la pâte avec précision, placer la bonne quantité de garniture au bon endroit: nous donnons forme à tes recettes préférées!

Utilisation

1. Dérouler la pâte, fariner légèrement les emporte-pièce et la pâte. Placer l'emporte-pièce sur l'un des côtés courts de la pâte et appuyer (image 1).
2. Répartir la garniture dans les petites ouvertures à l'aide de la spatule et lisser. Entailler la pâte à travers les grandes ouvertures avec l'un des emporte-pièce (image 2).
3. Retirer délicatement l'emporte-pièce de la pâte.
4. Rabattre la pâte par-dessus la garniture pour obtenir un chausson ou enrouler sous forme de croissant et appuyer légèrement sur les bords (image 4). Cuire selon les indications de la recette.

Petits fours mascarpone-citron

- 🕒 Préparation et cuisson: env. 10 min
- 🏠 Cuisson au four: env. 20 min

Pour 20 pièces

150 g	de mascarpone	Préchauffer le four à 220 degrés.
2 c.s.	de Sbrinz râpé	Mélanger le mascarpone et le fromage dans un bol. ajouter le zeste râpé du citron et 2 c.s. de jus. Hacher finement le basilic, mélanger, assaisonner.
1	citron bio	
4	branches de basilic	
0,25 c.c.	de sel	
Un peu	de poivre	
1	pâte feuilletée abaissée (ca. 25 x 42 cm)	Battre l'œuf et enduire les bords d'un peu d'œuf. Rabattre la pâte par-dessus la garniture pour obtenir un chausson ou enrouler sous forme de croissant et appuyer légèrement sur les bords.
1	œuf	
Un peu	de Sbrinz râpé	

Déposer les petits fours sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonner les petits fours d'un peu d'œuf et saupoudrer de fromage.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four. Sortir du four, laisser un peu refroidir et servir les petits fours encore tièdes.

par pièce: 101 kcal, lip 8 g, glu 5 g, pro 1,7 g

Conseil: les préparer à l'avance. Former les petits fours env. ½ journée à l'avance, garnir et conserver couverts au réfrigérateur, puis cuire peu avant de servir.

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.

Hello

Do you want to offer your guests impressive and delicious canapés and croissant appetizers? Our set with a cutter, stamp, and spatula helps you make them quickly and easily. Precisely cut dough, filled just right – we help you whip your favorite recipes into shape!

Instructions

1. Unroll dough and lightly flour the cutter and dough. Place cutter on one of the short sides of the dough and press into the dough (figure 1).
2. Spread filling into the small openings with a spatula and smooth until flat. Press stamp into the dough through one of the large openings (figure 2).
3. Carefully remove cutter from dough.
4. Fold dough over filling to form pockets or roll into croissants and press edges down lightly (figure 4).
Bake as instructed in the recipe.

Mascarpone and lemon canapés

- 🕒 Preparation time: approx. 10 mins.
- 🕒 Oven roast: approx. 20 mins.

Makes 20 pieces

150g	mascarpone	Preheat the oven to 220 degrees. Mix mascarpone and cheese in a bowl. add the grated lemon zest and 2 tbsp of juice. Finely chop the basil, mix, season.
2 tbsp	grated Sbrinz or Parmesan cheese	
1	organic lemon	
4	sprigs of basil	
1/4 tsp	salt	
A pinch	of pepper	
1	sheet of ready-rolled puff pastry	Beat the egg and brush lightly over the edges of the dough.
1	egg	Fold dough over filling to form pockets or roll into croissants and press edges down lightly
	Small amount of grated Sbrinz or Parmesan cheese	

Place the canapés onto a baking tray lined with baking paper. Brush the canapés with a little egg, sprinkle cheese on top.

Cook for approx. 20 mins in center of oven. Remove from oven and allow to cool slightly before serving the canapés at room temperature.

per piece: 101 kcal, 8 g fat, 5 g carbohydrates, 1,7 g protein

Tip: be prepared: assemble the appetizers about half a day in advance. Fill, cover, and store them in the refrigerator and then bake just before serving.

Cleaning

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

Ciao

Fagottini e croissant da aperitivo sfiziosi e di grande effetto: con il nostro set composto da formina, stampi e spatola, la preparazione è semplice e veloce. La forma sarà precisa e all'interno ci sarà la giusta quantità di ripieno al posto giusto: diamo forma alle tue ricette preferite!

Utilizzo

1. Srotolare l'impasto, infarinare leggermente la formina e l'impasto. Posizionare la formina su uno dei lati corti dell'impasto e premere sull'impasto (figura 1).
2. Distribuire il ripieno con la spatola all'interno delle piccole aperture e livellare. Tagliare l'impasto con uno degli stampi attraverso le aperture più grandi (figura 2).
3. Rimuovere con cura la formina dall'impasto.
4. Ripiegare l'impasto sul ripieno formando un fagottino o un croissant e premere leggermente i bordi (figura 4).
Cuocere come descritto nella ricetta.

Fagottini con mascarpone e limone

- 🕒 Preparazione: ca. 10 minuti
- 🕒 Cottura in forno: ca. 20 minuti

Fa 20 pezzi

150 g	di mascarpone	Preriscaldare il forno a 220 gradi. Mescolate in una ciotola il mascarpone e il formaggio.
2 cucchiaini	di formaggio Sbrinz grattugiato	
1	limone biologico	Aggiungere la scorza di limone grattugiata e 2 cucchiaini di succo. Tritare finemente il basilico, mescolare e condire.
4	rametti di basilico	
0,25 cucchiaino	di sale	
Un	po' di pepe	
1	pasta sfoglia spianata (ca. 25 x 42 cm)	Sbattere l'uovo, spennellare i bordi con poco uovo. Ripiegare l'impasto sul ripieno formando un fagottino o un croissant e premere leggermente i bordi.
1	uovo	
Un	po' di formaggio Sbrinz grattugiato	

Disponere il fagottini su una teglia ricoperta con carta da forno. Spennellate gli fagottini con un po' d'uovo, cospargete di formaggio.

Cottura: ca. 20 minuti sul ripiano medio del forno. Togliere dal forno, lasciar raffreddare leggermente, servire tiepidi.

Al pezzo: 101 kcal, grassi 8 g, carboidrati 5 g, proteine 1,7 g

Suggerimento: si può preparare in anticipo. Predispone i fagottini con circa mezza giornata di anticipo, farcirli, conservarli coperti in frigorifero e cuocerli poco prima di portare in tavola.

Pulizia

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

¡Hola!

Con nuestro set con cortador, sello y espátula podrá crear aperitivos y cruasáns originales y deliciosos, siempre de forma fácil y rápida. Una masa cortada con precisión y la cantidad de relleno precisa en el lugar correcto: ¼ damos forma a sus recetas favoritas!

Uso

1. Desenrollar la masa y enharinar ligeramente el cortador y la masa. Colocar el cortador en uno de los lados cortos de la masa y presionar en la masa (imagen 1).
2. Usar la espátula para distribuir el relleno en las pequeñas aberturas y alisar. Cortar la masa con uno de los sellos a través de las aberturas grandes (imagen 2).
3. Retirar el cortador de la masa con cuidado.
4. Doblar la masa por encima del relleno para formar empanadas o para enrollarlos con forma de cruasáns. Presionar ligeramente los bordes. (imagen 4).
Hornear tal y como se describe en la receta.

Aperitivo de mascarpone y limón

- 🕒 Preparativos y elaboración: aprox. 10 min.
- 🕒 Asar en el horno: 20 min. aprox.

Hace 20 piezas

150 g	de mascarpone	Precalentar el horno a 220 grados. Mezclar el mascarpone y el queso en un bol. Agregue la ralladura de limón y 2 cucharadas de jugo. Picar finamente la albahaca, mezclar, sazonar.
2 cdas.	de queso sbrinz	
1	limón ecológico	
4	ramitas de albahaca	
0,25 cda.	de sal	
Pimienta	al gusto	
1	masa de hojaldre para extender	Batir el huevo y pincelar los bordes con un poco de huevo. Doblar la masa por encima del relleno para formar empanadas o para enrollarlos con forma de cruasáns. Presionar ligeramente los bordes.
1	huevo	
Un poco	de queso sbrinz rallado	

Colocar las empanadas en una bandeja de horno forrada con papel de horno. Pintar las empanadas con un poco de huevo, espolvorear queso por encima.

Horneado: aprox. 20 minutos en el centro del horno. Retirar, enfriar un poco y servir cuando estén templados.

Una pieza: 101 kcal, gras. 8 g, glúc. 5 g, prot. 1,7 g

Consejo: otra manera de preparar la receta, es hacer el cruasán con medio día de antelación, rellenarlo, guardarlo tapado en la nevera y hornearlo justo antes de servir.

Limpieza

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